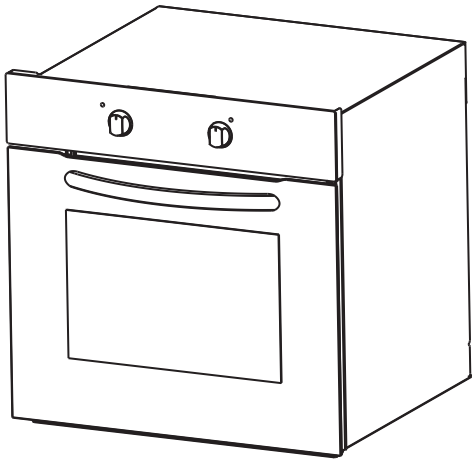
TECHWOOD

EBA Multi 5X ST / BAIX

DE

Montage-und Bedienungsanleitung



Werte Kunden,

Unser Ziel ist es, Ihnen hochwertige Produkte zu liefern, die Ihre Erwartungen übertreffen und bietet Ihnen deshalb nur Produkte an, die mit größter Sorgfalt und unter strengen Qualitätskontrollen in modernen Produktionsanlagen hergestellt werden.

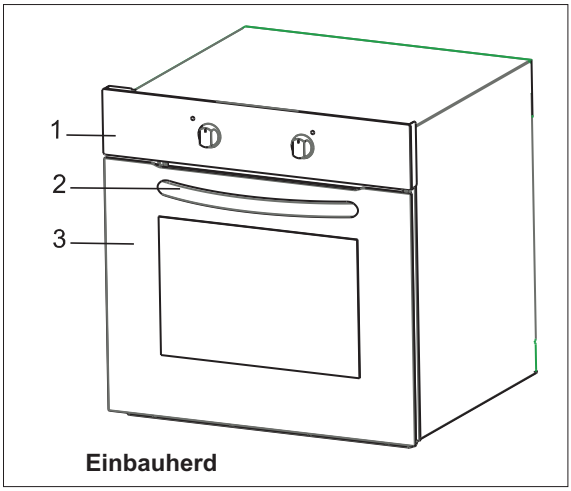
Dieses Handbuch wurde erstellt, um Ihnen bei der Verwendung Ihres Geräts, das nach neuesten Technologien hergestellt wurde, zu helfen und Ihnen zu zeigen, wie Sie das Gerät möglichst vorteilhaft einsetzen.

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts dieses Handbuch sorgfältig durch. Es vermittelt Ihnen grundlegende Informationen zur richtigen und sicheren Montage, Wartung und Verwendung. Für die Montage Ihres Herds kontaktieren Sie bitte den nächsten Vertragskundendienst.

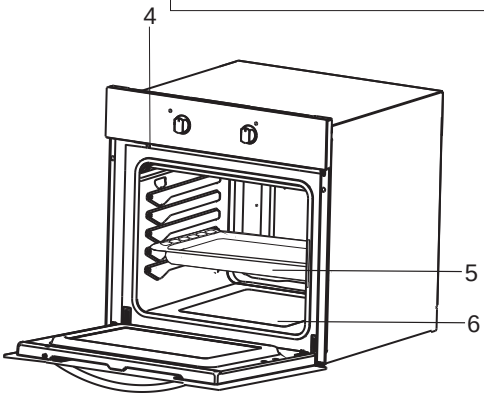
Inhaltsverzeichnis

1- Vorstellung des produkts / abmessungen
2- Warnhinweise
3- Installation und vorbereitungen für die verwendung
4- Verwendung des herds
5- Reinigung und wartung des herds
6- Wartung und transport

TEIL 1: VORSTELLUNG DES PRODUKTS / ABMESSUNGEN



Einbauherd



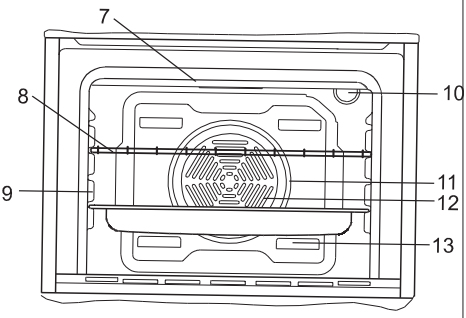


Abb. 1

LISTE DER BESTANDTEILE :

1- Bedienfeld
2- Handgriff
3- Backraumtür
4- Türverriegelung
5- Backblech
6- Unteres Heizelement (hinter der Verkleidung)
7- Oberes Heizelement (hinter der Verkleidung)
8- Bratrost
9- Einschübe
10- Licht
11- Turboheizelement (hinter der Verkleidung)
12- Gebläse (hinter der Verkleidung)
13- Luftaustrittsblenden

2. SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE IHR GERÄT IN BETRIEB NEHMEN, UND HALTEN SIE ES STETS ZUR VERFÜGUNG WENN NÖTIG.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR VERSCHIEDENE MODELLE EINER REIHE VERFASST. ES KANN SEIN, DASS IHR GERÄT ÜBER EINIGE EIGENSCHAFTEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH ERLÄUTERT WURDEN NICHT VERFÜGT. ACHTEN SIE AUF DIE AUSDRÜCKE, DIE EINE ABBILDUNG HABEN, WÄHREND SIE DIESE BETRIEBSANLEITUNG LESEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht sind oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Gerätes in einer sicheren Weise erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn sie werden kontinuierlich überwacht.
- WARNUNG: Brandgefahr: lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- WARNUNG: Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbediensystem ausgelegt.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren

des Backraums berühren.
- Griffe die während der Verwendung für kurze Zeit im normalen Gebrauch gehalten wurden können heiß werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes.
- WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.
- VORSICHT: Die außen zugänglichen Teile können sehr heiß werden, wenn das Kochen oder Grillen in Verwendung ist. Halten Sie kleine Kinder fern von dem Gerät.

- hr Gerät wurde in Übereinstimmung mit den einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs-und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Service-Technikern vorgenommen werden. Installations-und Reparaturarbeiten, die durch nicht autorisierte Techniker durchgeführt wurden, können Sie gefährden. Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Gerätes ist gefährlich und daher verboten.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen (Gastyp und Gasdruck oder Strom-Spannung-und Frequenz) und die Anpassung des Gerätes kompatibel sind. Die Anpassungsbedingungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben
- VORSICHT: Dieses Gerät ist nur ist nur zum Kochen von Speisen und für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.
- Heben oder verschieben Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Türgriff.
- Es wurden alle erdenklichen Sicherheitsvorkehrungen getroffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen könnte, sollten Sie bei der Reinigung stets vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie Schläge auf das Glas durch Zubehörgeräte.

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel während der Installation nicht eingeklemmt ist. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder niemals auf die Backraumtür klettern oder darauf sitzen, wenn diese offen ist.

Warnhinweise zur Installation
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, solange es nicht vollständig eingebaut ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch fehlerhafte Aufstellung und Montage durch nicht autorisierte Personen verursacht werden könnten.
- Wenn Sie das Gerät auspacken, stellen Sie sicher, dass es nicht während des Transports beschädigt wurde. Wenn Sie irgendwelche Beschädigungen entdecken, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb und kontaktieren Sie umgehend den autorisierten Wartungsdienst. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub etc. Aus.
- Die umgebenden Materialien des Gerätes (Schaltschrank) müssen einer Temperatur von mindestens 100 ° C standhalten.

Während der Verwendung
- Wenn Sie Ihren Herd das erste Mal einschalten, kommt es zu einer gewissen Geruchsentwicklung, die von den Isoliermaterialien und den Heizelementen herrührt. Deshalb sollten Sie den Herd vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Bitte lüften Sie während dieser Zeit die Umgebung, in welcher das Produkt installiert ist, gründlich durch.
- Während der Verwendung können die äußeren und inneren Oberflächen des Ofens heiß werden. Wenn Sie die Backraumtür öffnen, treten Sie etwas zurück, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen. Es kann die Gefahr von Verbrennungen bestehen.
- Legen Sie keine entzündlichen oder brennbaren Materialien, in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in den Herd geben oder herausnehmen.
- Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Decken Sie die Kasserolle oder Pfanne mit dem Deckel zu, um die Flammen zu ersticken und schalten Sie den Herd ab.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie den Netzhauptschalter ausgeschaltet. Drehen Sie auch den Gaszufuhrhahn ab, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position "0" (Stop), wenn der Herd nicht in Betrieb ist.
- Die Backbleche neigen sich, wenn sie herausgezogen wurden. Achten Sie darauf, dass Sie die heiße Flüssigkeit nicht verschütten.

- Stellen Sie niemals etwas auf die Backrohrtür oder den Auszug, wenn diese offen sind. Dadurch könnte das Gerät kippen oder die Klappe beschädigt werden.
- Geben Sie keine schweren Gegenstände oder entzündliche, brennbare Objekte (Nylon, Plastikbeutel, Papier, Stoff etc.) in die untere Ausziehlade. Dazu gehören Kochgeschirr mit Zubehör aus Kunststoff (z.B. Griffe).
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Kleidung auf das Gerät oder auf seine Griffe.

Reinigung und Wartung

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen. Das können Sie machen nachdem Sie das Gerät ausstecken oder den Hauptschalter ausschalten.
- Entfernen Sie die Regler nicht, um das Bedienfeld zu reinigen.

FÜR EINE EINWANDFREIE FUNKTION UND DIE GRÖSSTMÖGLICHE SICHERHEIT SOLLTEN SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL NUR EINEN AUTORISIERTEN WARTUNGSDIENST ANRUFEN.

TEIL 3: INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

Hergestellt mit den besten Qualitätsteilen und Materialien, wird dieser moderne, funktionale und praktische Herd Ihre Bedürfnisse voll und ganz erfüllen. Lesen Sie dieses Handbuch unbedingt, um die besten Ergebnisse zu erhalten und Probleme in der Zukunft zu vermeiden. Die unten vermittelten Informationen enthalten wichtige Regeln für die richtige Aufstellung und Bedienschritte. Diese sollten unbedingt gelesen werden, insbesondere von dem Techniker, der das Gerät aufstellen soll.

KONTAKTIEREN SIE VOR DEM AUFSTELLEN DES GERÄTS DEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST.

3.1. WAHL DES AUFSTELLUNGSORTS

Sie müssen mehrere Punkte beachten, wenn Sie einen Aufstellort für Ihren Herd auswählen. Berücksichtigen Sie unbedingt die unten gegebenen Empfehlungen, um Probleme und gefährliche Situationen, die später auftreten mögen, zu vermeiden!

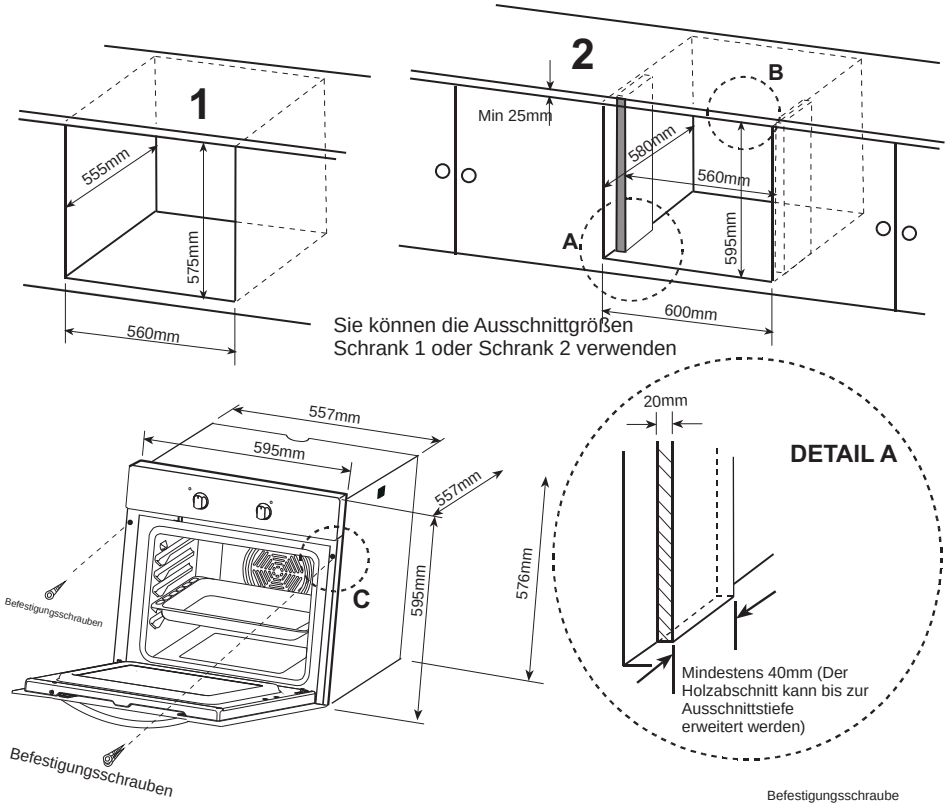
- Wenn Sie einen Aufstellungsort für den Herd auswählen, sollten Sie darauf achten, dass sich keine entzündlichen oder brennbaren Materialien, wie Vorhänge, ölige Lappen etc, die leicht Feuer fangen können, in der unmittelbaren Umgebung befinden dürfen.

- Möbel in der Umgebung des Herds müssen aus Materialien bestehen, die mindestens Temperaturen über 90 °C widerstehen können..

Material und Abmessungen des Schrankes, in den der Herd eingebaut werden soll, müssen geeignet und temperaturbeständig sein. Bei einem korrekten Einbau muss der Kontakt mit elektrischen und isolierten Teilen verhindert werden. Isolierte Teile müssen so eingepasst werden, dass sichergestellt ist, dass sie nicht durch irgendein Werkzeug entfernt werden kann. Es ist nicht zu empfehlen, das Gerät in der Nähe eines Kühlschranks oder Tiefkühlgeräts zu installieren. Die Funktion dieser Geräte würde andernfalls durch die entstehende Hitze beeinträchtigt werden. Stellen Sie nach Entfernung des Verpackungsmaterials sicher, dass der Herd nicht beschädigt ist. Wenn Sie irgendwelche Fehler vermuten, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden. Kontaktieren Sie umgehend den Vertragskundendienst.

3.2. EINBAU DES HERDS

Größe der Ausschnitte in den Wandschränken



Größe des Geräts

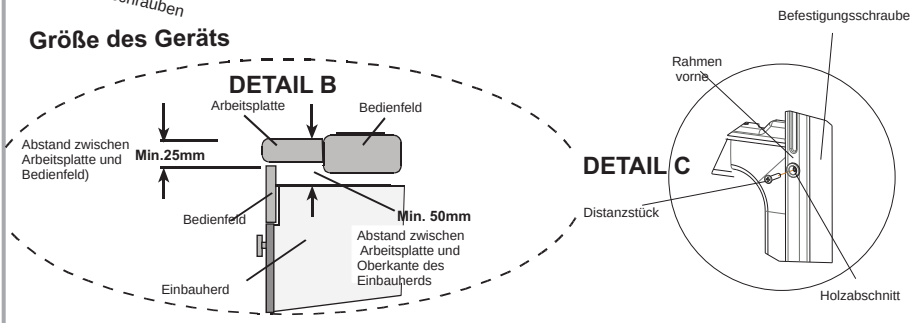


Abb. 2

Bringen Sie den Herd durch Hineinschieben in den Schrank ein. Öffnen Sie die Backraumtür und setzen Sie 2 Schrauben in die Bohrungen im Herdrahmen ein. Wenn der Rahmen die Schrankfläche berührt, ziehen Sie die Schrauben fest.

3.3. VERKABELUNG UND SICHERHEIT DES EINBAUHERDS

Bei der Verkabelung des Herds müssen unbedingt die folgenden Anweisungen befolgt werden:

- Das Erdungskabel muss mit der Schraube am gekennzeichneten Erdungsanschluss befestigt werden. Der Anschluss des Netzkabels muss Fig. 3 entsprechen. Ist keine normgerecht geerdete Steckdose am Aufstellungsort vorhanden, wenden Sie sich bitte umgehend an den Vertragskundendienst. Im Versorgungskreis muss ein Allpol-Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von min. 3 mm (20 A Nennwert, verzögerter Typ) vorgesehen werden.

- Der geerdete Anschluss muss sich in unmittelbarer Nähe zum Gerät befinden. Verwenden Sie niemals ein Verlängerungskabel.

- Das Stromkabel darf niemals mit heißen Flächen des Produkts in Kontakt kommen.

- Bei einer Beschädigung des Stromkabels müssen Sie sofort den autorisieren Kundendienst anrufen. Das Kabel darf nur vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.

- Der Anschluss des Geräts muss durch einen autorisierten Kundendienst erfolgen. Es dürfen nur Kabel des Typs H05VV-F verwendet werden.

- Falsches Anschließen kann das Gerät beschädigen. Ein solcher Schaden wird nicht durch die Garantie gedeckt.

- Das Gerät ist für den Anschluss an eine Spannung von 220-240 V~ (Wechselstrom) vorgesehen. Stimmt der Wert am Aufstellungsort nicht mit diesem Bereich überein, wenden Sie sich bitte sofort an den Vertragskundendienst.

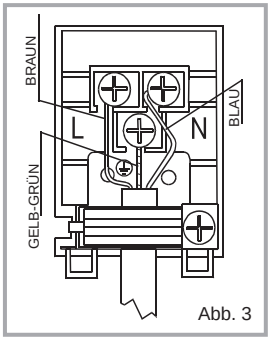


Abb. 3

3.4. ALLGEMEINE WARNHINWEISE UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften für elektrische Geräte hergestellt. Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich von autorisierten Servicetechnikern, die von der Herstellerfirma geschult wurden, durchgeführt werden. Installations. und Reparaturarbeiten, die unter Nichtbeachtung der Vorschriften erfolgen, können gefährlich sein.

- Beim Betrieb des Geräts werden die äußeren Oberflächen sehr heiß. Die Heizelemente, welche die Innenflächen des Backrohrs heizen, sowie der entweichende Dampf sind extrem heiß. Diese Bereiche bleiben auch dann für eine bestimmte Zeit sehr heiß, wenn das Gerät abgeschaltet wird. Berühren Sie niemals noch heiße Oberflächen. Halten Sie Kinder von diesen fern.

- Damit Sie mit dem Herd kochen können, müssen Sie die Funktions- und Temperaturtasten des Herds einstellen und auch die Zeitschaltuhr programmieren. Andernfalls funktioniert der Ofen nicht.

- Stellen Sie niemals etwas auf die Backrohrtür oder den Auszug, wenn diese offen sind. Das Gerät könnte aus dem Gleichgewicht geraten oder die Tür könnte zerbrechen.

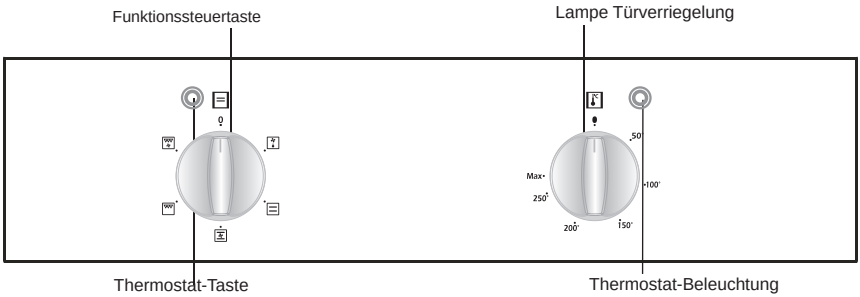
- Stecken Sie das Gerät aus, wenn es nicht in Verwendung ist.

- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub etc. aus.

TEIL 4: VERWENDUNG DES HERDS

4.1 BEDIENFELDER:

Einbauherd



4.2. VERWENDUNG DES BACKROHRS

Funktionssteuertaste Backrohr:

Mit diesem Schalter können Sie die verschiedenen Funktionen des Backrohrs auswählen (Abb. 4). Nähere Erklärungen im Text und in Tabelle 1. Sie müssen die Funktionswahltaste wählen und zugleich mit der Thermostattaste einen Temperaturwert auswählen. Andernfalls funktioniert der Herd nicht.

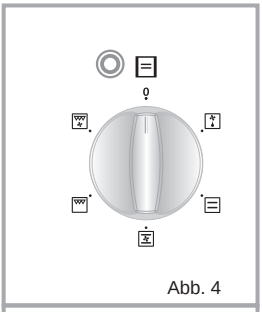


Abb. 4

Thermostat-Taste:

Mit diesem Schalter können Sie die verschiedenen Funktionen des Backrohrs auswählen. Die eingestellte Temperatur wird in der Anzeige angezeigt. Wenn die Temperatur im Inneren des Backrohrs den eingestellten Wert erreicht, unterbricht der Thermostat den Heizkreis und die Thermostatleuchte erlischt. Wenn die Temperatur im Inneren des Backrohrs unter den eingestellten Wert fällt, schaltet der Thermostat wieder ein und die Thermostatleuchte leuchtet wieder auf.

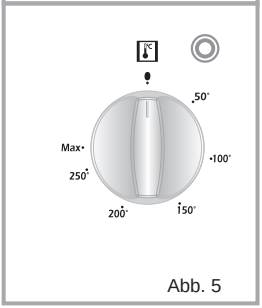


Abb. 5

4.3. VERWENDUNG DER FUNKTIONSSTEUERTASTE FÜR DAS BACKROHR

Table 1

Auftaufunktion :

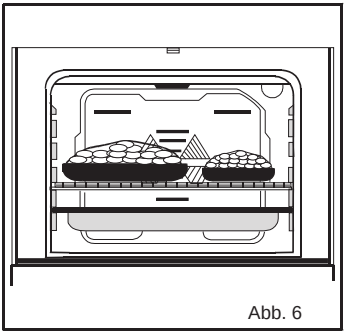


Abb. 6

Sie starten den Auftauvorgang, indem Sie die gefrorenen Nahrungsmittel in das Backrohr legen und den Schalter in die entsprechende Stellung bringen. Mit dieser Funktion werden die Nahrungsmittel nicht gegart; sie dient nur zum Auftauen in einer kurzen Zeit. Legen Sie die aufzutauenden Nahrungsmittel auf den Rost und schieben Sie diesen in den dritten Einschub von unten (Abb. 6). Schieben Sie ein Backblech in den unteren Einschub, um beim Auftauen eventuell ablaufendes Wasser aufzufangen.

Ober-/Unterhitze-Funktion (Normales Garen):

Bei diesem auch als traditionelle Methode bezeichneten Verfahren sorgt die von den oberen und unteren Heizelementen gleichmäßig in das Backrohr abgegebene Hitze dafür, dass das Gargut von oben und unten gegart wird. Stellen Sie die Thermostattaste des Herds auf die in der Gartabelle für den gewählten Kochvorgang empfohlene Temperatur ein. Es wird empfohlen, den Herd für etwa 10 Minuten vorzuheizen. Lassen Sie das Gargut, das Sie in einen geeigneten Behälter gegeben haben, für die empfohlene Zeit garen. Diese Einstellung wird bevorzugt für **Kuchen, Biskuits, Gebäck, überbackene Nudelgerichte, Lasagne und Pizza verwendet.**

Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen das Zeitprogramm ab (falls eine Zeitschaltuhr vorhanden ist). Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohrtür offenlassen. **Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten.**

Gebläse und Oberes und Unteres Heizelement:

Hierbei wird die Luft von den oberen und unteren Heizelementen über das Gebläse und den Ventilator im Backrohr verteilt.
Adjust the thermostat button of your oven to temperature recommended on the cooking table for the cooking operation yo will perform. Turn the oven button so it will point to the

Stellen Sie die Thermostattaste des Herds auf die in der Gartabelle für den gewählten Kochvorgang empfohlene Temperatur ein. Drehen Sie den Funktionsschalter auf das entsprechende Symbol und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die empfohlene Garzeit ein und heizen Sie den Herd für 10 Minuten vor. Das in einen geeigneten Behälter gelegte Gargut wird in den Herd gegeben und der Vorgang gestartet. Mit dieser Stellung erzielen Sie normalerweise sehr gute Ergebnisse für Gebäck. Mit dieser Einstellung wird das gesamte Gargut gleichmäßig durchgegart. ***Geeignet zum Garen eines Backblechs.***

Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen das Zeitprogramm ab (falls eine Zeitschaltuhr vorhanden ist). Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohrtür offenlassen. Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten.

Grill funktion:

Diese Funktion wird zum Grillen, Grillen/Braten von Hähnchen. Zum Grillen geben Sie das Gargut auf den Grillrost und schieben diesen in den höchsten Einschub. Nach dem Einschieben des Blechs auf den dritten Einschub können Sie den Grillvorgang starten. Mit diesem Blech auf dem dritten Einschub wird eventuell abtropfendes Fett aufgefangen. Beim Grillen muss die Backraumtür geschlossen bleiben **und die Temperatur auf 190°C eingestellt werden.**

Drehen Sie den Thermostatregler, so dass er auf diesen Wert zeigt. Nach einer Vorheizzeit von 5 Minuten können Sie das Gargut ins Backrohr geben.

Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen das Zeitprogramm ab (falls eine Zeitschaltuhr vorhanden ist). Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohrtür offenlassen. **Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten.**

Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten.

Grill und Umluft-Funktion :

Mit dieser Funktion wird das vollständige Durchgaren durch Zusammenarbeit des Ventilators, des Grills und des oberen Heizelements erzielt. Diese Funktion wird auch zum schnelleren Grillen. Zum Grillen geben Sie das Gargut auf den Grillrost und schieben diesen in den höchsten Einschub. Nach dem Einschieben des Blechs auf den dritten Einschub können Sie den Grillvorgang starten. Mit diesem Blech auf dem dritten Einschub wird eventuell abtropfendes Fett aufgefangen. **Beim Grillen muss die Backraumtür geschlossen bleiben und die Temperatur auf 190°C eingestellt werden.**

Drehen Sie den Thermostatregler, so dass er auf diesen Wert zeigt. Nach einer Vorheizzeit von 5 Minuten können Sie das Gargut ins Backrohr geben.

Nach dem Garvorgang schalten Sie die Funktionssteuertaste und die Thermostattaste ab und brechen das Zeitprogramm ab (falls eine Zeitschaltuhr vorhanden ist). Nehmen Sie das

fertige Gargut aus dem Backrohr, stellen Sie es sicher ab und lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, indem Sie die Backrohrtür offenlassen. **Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch Kinder von dem Gerät fernhalten.**

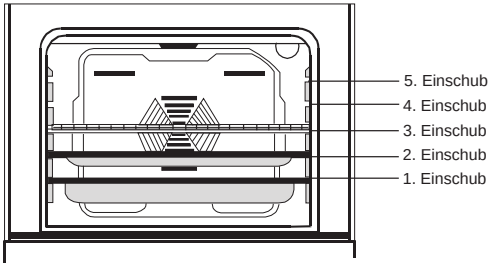
GERICHTE	TURBO			UNTER/OBERHITZE			UNTERER/OBERER VENTILATOR			GRILL		
	Thermostat-stellung (°C)	*Einschub Pos.*	*Garzeit (min)*	*Thermostat-stellung (°C)*	*Einschub Pos.*	*Garzeit (min)*	*Thermostat-stellung (°C)*	*Einschub Pos.*	*Garzeit (min)*	*Thermostat-stellung (°C)*	*Einschub Pos.*	*Garzeit (min)*
Schichtgebäck	170 - 190	1-2-3	35 - 45	170 - 190	1-2	35 - 45	170 - 190	1-2	25 - 35			
Kuchen	150 - 170	1-2-3	30 - 40	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Kekse	150 - 170	1-2-3	25 - 35	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Gegrillte Fleischklöße										200	4	10 - 15
Flüssigkeitsreiche Gerichte	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Hähnchen				200	1-2	45 - 60	200	1-2	45 - 60	200	*	50 - 60
Hacken										200	3-4	15 - 25
RIndersteak										200	4	15 - 25
Kuchen, zwei Bleche	160 - 180	1-4	30 - 40									
Gebäck, zwei Bleche	170 - 190	1-4	35 - 45									

* Mit Hähnchenbratspieß garen

4.5. IM HERD VERWENDETES ZUBEHÖR

Es wird empfohlen, die in der Tabelle angegebenen Behälter für die zubereiteten Speisen zu verwenden. Sie können auch Glasbehälter, Kuchenformen, oder kommerziell erhältliche Backbleche verwenden. Achten Sie dabei unbedingt auf die Angaben des jeweiligen Herstellers. Geben Sie kleinere Garbehälter so auf den Grillrost, dass sie sicher mittig darauf stehen. Die unten gegebenen Informationen müssen für emaillierte Behälter unbedingt beachtet werden.

Wenn das Gargut das Blech nicht vollständig bedeckt, wenn das Gargut direkt aus dem Tiefkühlgerät entnommen wurde oder das Blech zum Auffangen von Flüssigkeit beim Grillen verwendet wird, kann sich das Blech durch die große Hitze beim Garen oder Braten verformen. Dies ist ein normaler physikalischer Vorgang, der durch die Hitzeübertragung bedingt ist. Bringen Sie Glasträger oder -behälter nicht sofort nach dem Garvorgang in eine kalte Umgebung. Stellen Sie diese nicht auf einen kalten oder nassen Untergrund. Stellen Sie sicher, dass sie auf einem trockenen Tuch langsam abkühlen können. Andernfalls kann der Glasträger oder das Glasgeschirr brechen. Wenn Sie in Ihrem Ofen grillen wollen, empfehlen wir Ihnen, den mitgelieferten Rost und das Blech zu verwenden (sofern für Ihr Modell zutreffend). Dadurch wird sichergestellt, das kein herumspritzendes Öl das Backrohr verschmutzt. Wenn Sie den großen Grillrost verwenden, sollten Sie ein Backblech in einen der unteren Einschübe geben, um Flüssigkeit aufzusammeln. Um die spätere Reinigung zu erleichtern, sollten Sie etwas Wasser auf das Backblech geben. Verwenden Sie beim Grillen den 3. oder 4. Einschub, und ölen Sie den Rost leicht ein, damit keine Speisen daran haften.

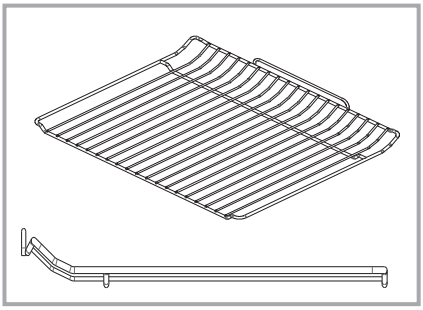


Bratrost: Zum Grillen oder zum Einstellen andere Garbehälter als das Backblech

Flaches Backblech: Zum Backen von Feingebäck wie Flans etc.

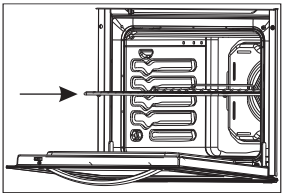
Tiefes Backblech: Zum Garen von Eintöpfen

Topfkippschutz



- Um das Gitter korrekt in die Öffnung einzusetzen, schieben Sie es ganz bis zum Endanschlag in einen Einschub.
- Der Topfkippschutz muss in die Öffnung eingeführt werden.

WARNUNG - Platzieren Sie das Gitter korrekt in irgendein entsprechendes Regal im Garraum und schieben Sie es bis zum Ende.



TEIL 5: REINIGUNG UND WARTUNG DES HERDS

5.1. REINIGUNG

Stellen Sie sicher, dass alle Regler abgedreht sind und das Gerät vollständig ausgekühlt ist, bevor Sie den Ofen reinigen. Stecken Sie das Gerät aus.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel mit scheuernden Substanzen, da diese die emaillierten und lackierten Teile des Herds beschädigen könnten. Verwenden Sie cremeförmige oder flüssige Reinigungsmittel, die keine Scheuerteilchen enthalten. Verwenden Sie keine ätzenden Mittel, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harte Werkzeuge, da diese die Oberflächen beschädigen können. Wenn auf dem Herd verschüttete Flüssigkeiten sich einbrennen, kann dies die Emaillierung beschädigen. Entfernen Sie daher ausgetretene Flüssigkeiten sofort. Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Herds.

Reinigung des Backrohrs

Ziehen Sie vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker. Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn das Backrohr bei der Reinigung leicht warm ist. Wischen Sie das Backrohr nach jeder Verwendung mit einem weichen Tuch, das in Seifenwasser getaucht wurde, aus. Wischen Sie es danach mit einem feuchten Tuch nach und anschließend mit einem trockenen Tuch. Verwenden Sie keine trockenen Reinigungsmittel oder Reinigungspulver. Bei Produkten mit katalytischen Emailrahmen müssen die Hinter- und Seitenwände des Innenrahmens nicht gereinigt werden. Wir empfehlen aber, diese je nach Häufigkeit der Verwendung der Herds von Zeit zu Zeit auszutauschen.

* Die Türdichtung kann mit einem in lauwarmes Wasser getauchten Schwamm gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel und zerstören Sie die Dichtung nicht.

* Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Türdichtungen. Wenn Sie beschädigt sein sollten, wenden Sie sich an den nächsten technischen Kundendienst und lassen Sie sie austauschen.

5.2. WARTUNG

Ersetzen der Glühbirne

Es wird empfohlen, dies vom autorisierten Kundendienst durchführen zu lassen. Stecken Sie den Herd zuerst aus und stellen Sie sicher, dass er abgekühlt ist. Nachdem Sie den Deckel vor der Glühlampe abgenommen haben, nehmen Sie diese heraus. Setzen Sie dann eine neue Lampe ein. Diese muss bis zu 300 °C hitzebeständig sein und ist beim autorisierten Kundendienst erhältlich. Setzen Sie dann die Glasschutzabdeckung wieder ein. Danach ist Ihr Herd wieder voll funktionsfähig.

TEIL 6: WARTUNG UND TRANSPORT

6.1. BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN :

Überprüfen Sie, ob der Herd ausgesteckt ist oder der Strom ausgefallen ist. Bei Modellen mit Zeitschalter: Überprüfen Sie, ob der Zeitschalter eingestellt ist.

Wenn der Herd nicht heiß wird:

Überprüfen Sie, ob die Temperatur mit dem Temperaturregler eingestellt wurde.

Wenn die Innenraumbeleuchtung nicht funktioniert:

Überprüfen Sie die Stromversorgung. Überprüfen Sie, ob die Lampe defekt ist. Sollte sie defekt sein, tauschen Sie sie wie oben beschrieben aus.

Garen (Wenn Ober- und Unterhitze nicht gleichmäßig arbeiten):

Überprüfen Sie ob Einschubposition, Garzeit und Temperatur den Angaben im Handbuch entsprechen.
Wenn das Problem mit Ihrem Produkt bestehen bleibt, kontaktieren Sie bitte den autorisierten Kundendienst.

6.2. INFORMATIONEN ZUM TRANSPORT

Wenn Sie den Herd transportieren müssen:

Heben Sie die Originalverpackung auf und transportieren Sie das Gerät immer in dieser. Beachten Sie die Transporthinweise auf der Verpackung. Fixieren Sie die Abdeckungen, Topfgitter und andere bewegliche Teile mit Klebeband auf den Kochplatten.

Legen Sie Papier zwischen der oberen Abdeckung und der Kochplatte ein. Schließen Sie dann die Abdeckung und fixieren Sie sie mit Klebeband an den Seitenwänden.

Kleben Sie Karton oder Papier an die Klappe sowie an die Innenseite der Glastür, damit diese beim Transport nicht durch die Bleche, den Rost etc. im Backrohr beschädigt werden. Befestigen Sie die Klappe ebenfalls mit Klebeband an den Seitenwänden.

Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr haben:

Schützen Sie die Außenflächen des Herds (Glas- und Emailflächen) gegen Schläge und Stöße.

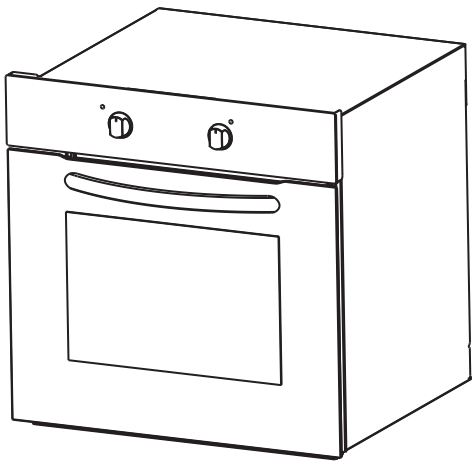
Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Statt dessen muss es an einem entsprechenden Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt richtig entsorgt wird, helfen Sie, mögliche schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Handhabung dieses Produktes entstehen können. Für detailliertere Informationen über die Wiederverwertung dieses Produktes kontaktieren Sie bitte die lokalen Behörden, die Abfallentsorgungsstelle oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

TECHWOOD

EBA Multi 5X ST / BAIX

EN

OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS OF BUILT-IN OVEN



Dear Customer,

We take offering quality products that more than meet your expectations as our goal, offering you products produced in modern factories that have been carefully and extensively tested for quality.

Your manual is prepared in order to help you to use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before use of your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Contact to the nearest Authorized Service for mounting of your product.

Contents

1- Presentation and size of product
2- Warnings
3- Preparation for installation and use
4- Using the oven
5- Cleaning and maintenance of your product
6- Service and Transport

PART 1: PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT

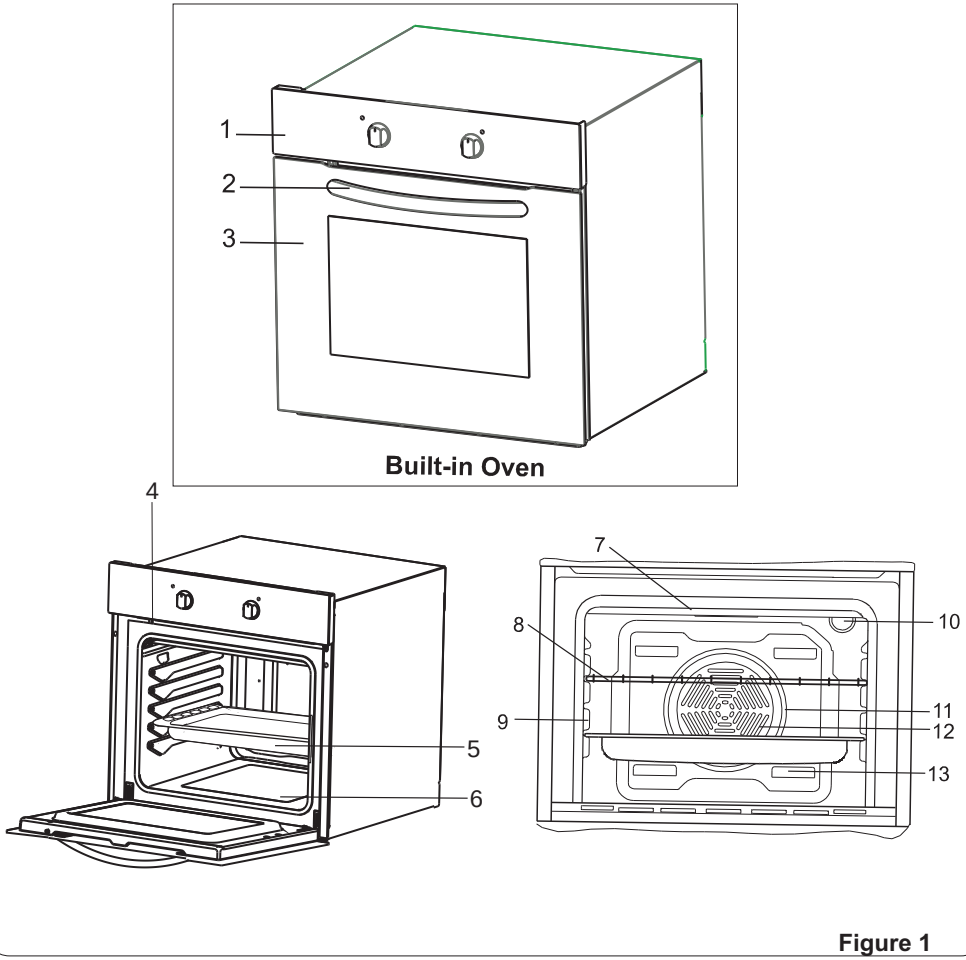


Figure 1

LIST OF COMPONENTS :

1- Control panel
2- Handle
3- Oven Door
4- Door Lock
5- Tray
6- Lower Heating Element (behind the plate)
7- Upper Heating Element (behind the plate)
8- Wire Grill
9- Racks
10- Oven Light
11- Turbo Heating Element(behind the plate)
12- Fan (behind the plate)
13- Air Outlet Shutters

PART 2 SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- CAUTION: Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.

- CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings
- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage
- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occured in this case and turn the cooker off.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.

- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

PART 3: PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read without fail especially by the technician who will position the appliance.

CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR INSTALLATION OF YOUR OVEN!

3.1. CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might occur later!

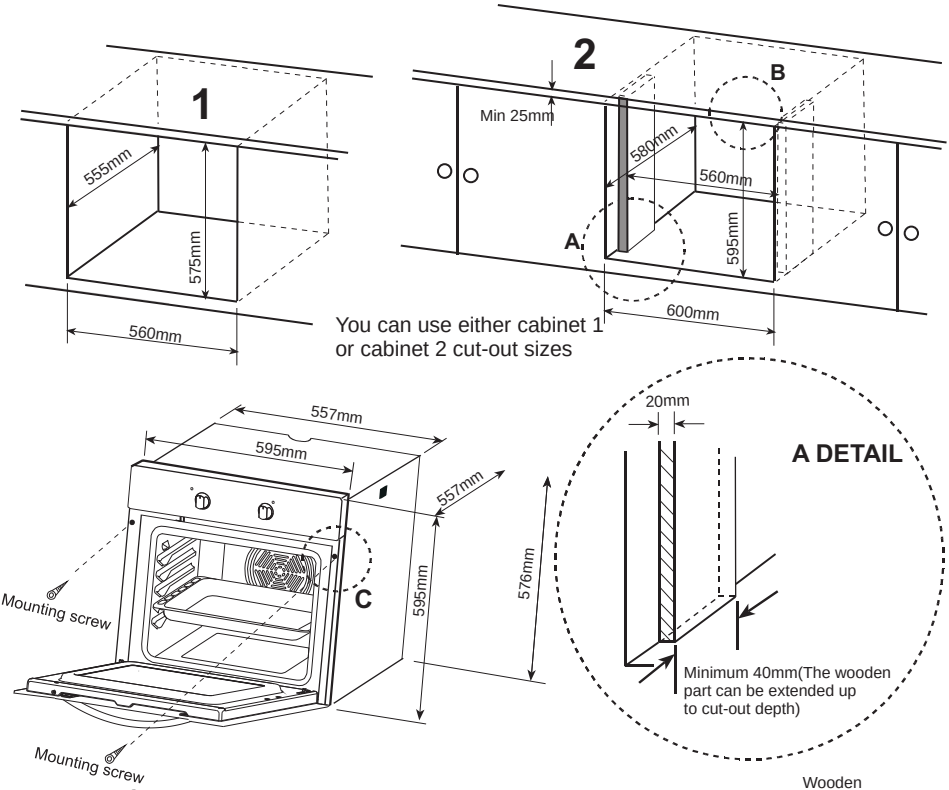
- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which quickly catch fire.

- Furnitures surrounding the oven must be made of materials resistant to temperatures above 90 C°.

The dimensions and material of the cabinet in which the oven will be installed must be correct and resistant to increases in temperature. Installing the appliance in the close vicinity of a refrigerator or a deep-freezer is not recommended. Otherwise, the performance of the above-mentioned appliances will be negatively affected due to emanating heat. After removing your oven from its packaging, be sure that the oven is not harmed. In case, you suspect of any damage to the appliance, do not use it; immediately contact Authorized Service.

3.2. INSTALLATION OF BUILT_IN OVEN

Cabinet cut-out sizes



Product sizes

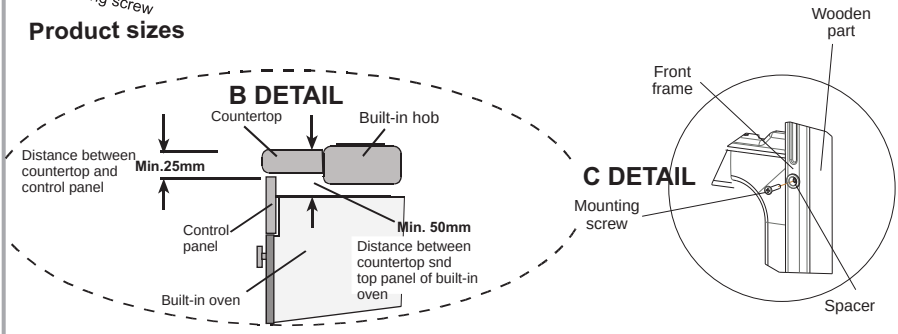


Figure 2

Insert the oven into cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.

3.3. WIRING AND SAFETY OF BUILT_IN OVEN

The instructions given below must be followed without fail during wiring :

- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 3. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately.There is to install an all pole disconnector inside they supply circuit with a contact opening of at least 3mm (rated 16A).
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.

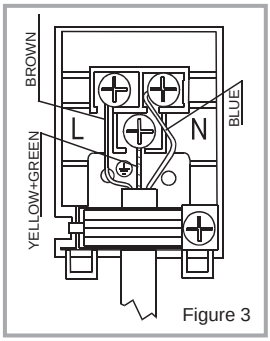


Figure 3

3.4. GENERAL WARNING AND PRECAUTIONS

- Your appliance is produced in conformity with the relevant safety instructions relating to electrical appliances. Maintenance and repair works must be performed only by Authorized Service technicians. Installation and repair works, performed without observing the rules may be dangerous.

- The outer surfaces is heated while your appliance is operating. The elements heating the inner surface of the oven and the steam out are extremely hot. These sections will continue to preserve their heat for certain while even if the appliance is switched off. Never touch the hot surfaces. Keep children away.

- In order to cook in your oven, the oven function and temperature setting buttons need to be adjusted and the oven timer, needs to be programmed. Otherwise, the oven will not operate.

- While the oven door or drawer is open, do not place anything on it. You may disturb the balance of the appliance or break the door.

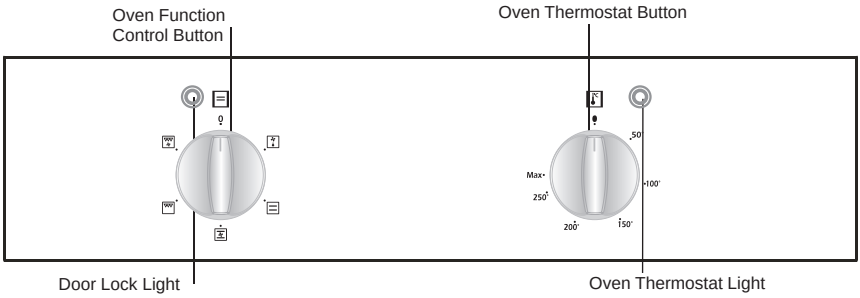
- Unplug your appliance when it is not in use.

- Protect your appliance from atmospheric effects. Do not leave it under the effects of the sun,rain, snow, dust etc.

PART 4: USING THE OVEN

4.1 CONTROL PANELS

Built_in Oven



4.2. USING THE OVEN PART OF THE APPLIANCE

Oven Function Control Knob:

For you to select the oven functions (Figure 4). Explained in the next part and in Table 1. You need to adjust the function selection button and the oven thermostat knob together to a temperature value you wish to select. Otherwise, the function stage you selected will not operate.

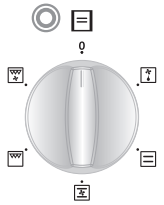


Figure 4

Oven Thermostat Knob:

For you to select the oven function control knob. Adjusted temperature is shown on the display. When the temperature inside your oven reaches the value you set, the thermostat will cut the circuit and the thermostat light will go off. When the temperature falls below the set value, the thermostat will again be turned on and the thermostat light will be on.

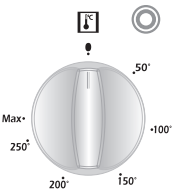


Figure 5

4.3. USING THE OVEN FUNCTION CONTROL BUTTON

Defrost Function :

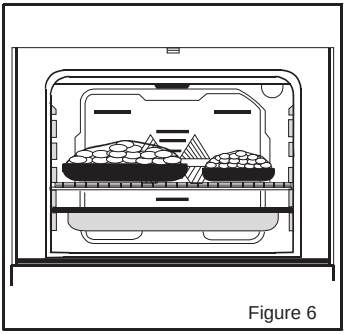


Figure 6

You can start the defrost operation by putting the frozen food into oven and bringing the button to the indicated mark. This function does not cook/bake the food; it only helps defrost it within a short time. Put the food to be defrosted on the wire rack that you will place on the third rack support from the bottom (Figure 6). To collect the water to accumulate due to the melting ice, insert an oven tray into the lower rack.

Lower-Upper Heating Element Function (Static Coking) :

In this type of cooking which is described as the traditional method, the heat emanating evenly from the lower and upper resistors into the oven ensures even cooking of the lower and upper side of the food that you are cooking. Adjust the thermostat button of your oven to a temperature recommended on the cooking table for the cooking operation you will perform. A preheating of the oven for about 10 minutes is recommended. Leave a food to cook, which is placed in a suitable container, for the recommended duration. This position is a preferred function in making **cakes, sponge cakes, pastry, baked pasta, lasagne, pizza.**

After a cooking/baking, turn off the oven function control button and the thermostat button and cancel the timer program if available. Take the cooked/bake food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. **As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.**

Fan and the Lower - Upper Heating Element Function:

This is the position where the air is coming from the lower and upper heating elements is circulated into the oven by the fan motor and blade.

Adjust the thermostat button of your oven to temperature recommended on the cooking table for the cooking operation you will perform. Turn the oven button so it will point to the symbol of this funcion, adjust the oven timer to the recommended time for cooking and preheat the oven for about 10 minutes. The food placed in a suitable container is put into the oven and the operation is started. This position is position where usually very good results are obtained in baking pastry. All parts of the foods will be cooked evenly in this position . ***Suitable for cooking with one tray.***

After the cooking/baking, turn off the oven function control button and the temperature setting button and cancel the timer program if available. Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.

Grill Function :

This function is used for grills. For grills; put the foods on the grill, and the grill on the highest rack. After placing the oven tray on the 3. Rack, You can start the grill operation. The tray placed on the 3. Rack will ensure that the oil dropping from he foods will be collected. **When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C**.

Turn your oven's thermostat button so it will point to this temperature value. After a preheating period of 5 minutes, put your food into the oven.

After the cooking, turn off the oven function control button and the thermostat button and cancel the timer program. Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. **As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.**

Grill and Fan Function :

At this function; ensuring complete frying by working together, the fan, the grill and the upper heating element perform the operation. It is also used for faster grills and for grills. For grills; put the foods on the grill, and the grill on the highest rack. After placing the oven tray on the 3. rack, you can start the grill operation. The tray placed on the 3. rack will ensure that the oil dropping from the foods will be collected.**When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°.**

Turn your oven's thermostat button so it will point to this temperature value. After a preheating period of 5 minutes, put your foods into the oven.

After the cooking, turn off the oven function control button and the thermostat button and cancel the timer program. Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensurethat the oven completely cools off by keeping the oven door open. **As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.**

As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away as well.

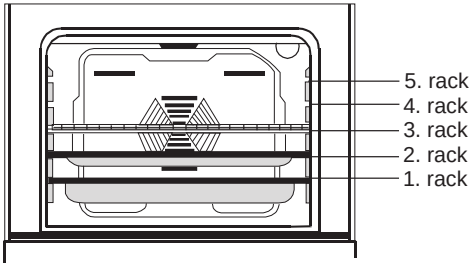
DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos.(°C)	*Rack pos.*	*Cooking period(min)*	*Thermostat pos.(°C)*	*Rack pos.*	*Cooking period(min)*	*Thermostat pos.(°C)*	*Rack pos.*	*Cooking period(min)*	*Thermostat pos.(°C)*	*Rack pos.*	*Cooking period(min)*
Layered pastry	170 - 190	1-2-3	35 - 45	170 - 190	1-2	35 - 45	170 - 190	1-2	25 - 35			
Cake	150 - 170	1-2-3	30 - 40	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Cookie	150 - 170	1-2-3	25 - 35	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Grilled meatballs										200	4	10 - 15
Watery food	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Chicken				200	1-2	45 - 60	200	1-2	45 - 60	200	*	50 - 60
Chop										200	3-4	15 - 25
Beefstake										200	4	15 - 25
Two-tray cake	160 - 180	1-4	30 - 40									
Two-tray pastry	170 - 190	1-4	35 - 45									

* Cook with roast chicken skewer....

4.5. ACCESSORIES USED IN THE OVEN

It is recommended that you use the containers indicated on the table depending on the food you will cook in your oven, you can also use glass containers, cake cutters, special oven trays suitable for use in your oven, available in the market. Pay attention to the information given by the manufacturer firm concerning this issue. If small sized containers are used, place this container on the inner grill wire so it will be precisely on the middle of the wire. The information given below should be implemented for enamelled containers.

If the food to be cooked does not completely cover the oven tray, if the food is taken out of the deep-freezer or if the tray is used to collect the dripping juices of the foods during the grill operation; deformation might be observed on the tray due to high temperatures forming during the cooking/frying operation. This is normal, physical state that results during the heat transfer. Do not leave a glass tray or container in a cold environment immediately after cooking in them. Do not place them on cold and wet surfaces. Ensure that they slowly cool off placing them on a dry piece of cloth. Otherwise, the glass tray or container might break. If you are going to perform a grill operation in your oven, we recommend that you use the grill on tray, supplied together with your product (if your product includes this equipment). This way, splattering and dripping oils will not make the oven interior dirty. If you are going to use the large wire grill, insert a tray into one of the lower racks to avoid accumulation of the oils. To make cleaning easier, add some water into it as well. In a grilling operation, use the 3. Or the 4.rack and ail the grill to prevent the food to be grilled from sticking to the grill.



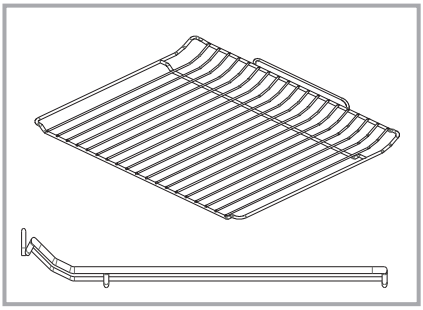
Wire grid: Used for grills or placing different containers other than the cooking tray on it.

Shallow tray: Used for baking pastry such as flans etc.

Deep tray: Used for baking stews.

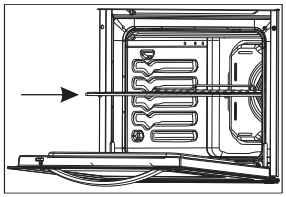
Figure 8

Pan anti-tilting wire



- To locate grid correctly in the cavity, put it to any rack and push the grid up to the end.
- The pan anti-tilting wire must be placed inside of the cavity.

WARNING- Fit the grid correctly into any correspondingrack in the oven cavity and push it to the end.



PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

5.1. CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spilling over your oven should burn, it may cause a damage to the enamel. Immediately clean up the split liquids. Do not use steam cleaners for cleaning the oven.

Cleaning the interior of the oven

Make sure to unplug the oven before starting to clean it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. A complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, it is recommended that you replace them after a certain period of time.

* The door seal may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water. Do not use abrasive cleaners and do not crumble the seal.

* Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest Technical Service Centre and make change it with new one.

5.2. MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

It is recommended that you leave this operation to the Authorized Service. Unplug the oven first and make sure that is cold. After removing the lid in front of the light, take also the bulb of its place. Insert the new bulb resistant to 300ºC, which you will find at Authorized Services, into the place of the bulb you have removed. Then fit the light protecting glass back into its place. After that, your oven will be ready for use.

PART 6: SERVICE AND TRANSPORT

6.1. REQUIREMENTS BEFORE CONTAINING TO SERVICE

If the oven does not operate :

The oven may be plugged off, there has been a black out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

If the oven does not heat :

The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light :

The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (if lower-upper part does not cook equally) :

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".

6.2. INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport :

Keep the original case of product and carry it with its original case when need to be carried. Follow the transport signs on case. Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, than tape to the side surfaces of oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If does not have the original case :

Take measure for external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.

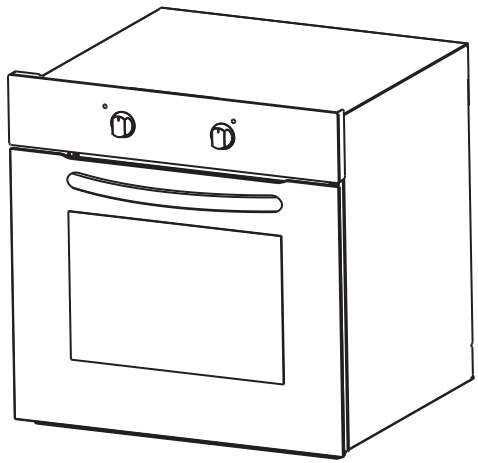
The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

TECHWOOD

EBA Multi 5X ST / BAIX

FR

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION DU FOUR ENCASTRABLE

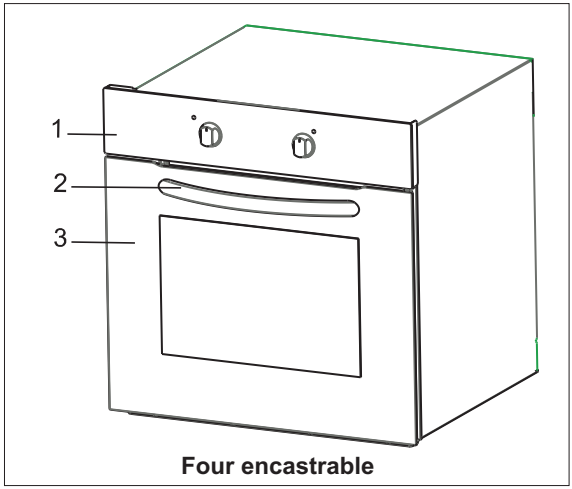


Chère cliente, cher client, Notre but est de vous offrir des produits de qualité qui répondent à vos attentes, fabriqués dans des usines modernes et dont la qualité a soigneusement été testée. Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour utiliser cet four conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité. Avant de commencer à utiliser votre four, nous vous suggérons de lire cette notice qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, l'entretien et l'utilisation. Pour le montage de votre four, contactez un technicien qualifié.

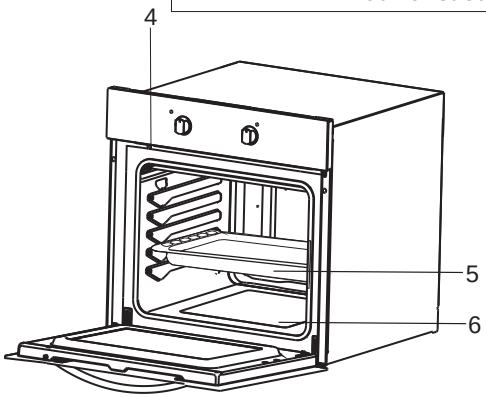
Table des matières

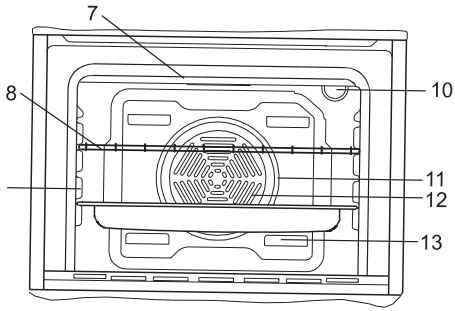
1-Présentation et dimensions du four
2-Avertissements
3-Préparation pour l'installation et l'utilisation
4-Utilisation du four
5-Nettoyage et entretien du four
6-Service après-vente et transport

PARTIE 1 : PRÉSENTATION ET DIMENSIONS DU FOUR



Four encastrable





LISTE DES ELEMENTS DU FOUR :

1- Panneau de commande
2- Poignée
3- Porte du four
4- Système de verrouillage de la porte
5- Lèche frite
6- Résistance inférieure
7- Résistance supérieure
8- Grille
9- Supports
10- Lampe du four
11- Anneau chauffant central
12- Ventilateur (derrière la tôle)
13- Sortie air pulsé

PARTIE 2 : AVERTISSEMENTS

LISEZ INTEGRALEMENT ET ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT DE COMMENCER A UTILISER VOTRE APPAREIL. GARDEZ BIEN CE MANUEL CAR VOUS POUVEZ LE CONSULTER EN CAS DE BESOIN.

CE MANUEL EST CONÇU POUR ETRE UTILISE PAR PLUSIEURS MODELES. CERTAINS FONCTIONNALITES DECRITES DANS CE MANUEL PEUVENT ETRE INACTIVES AVEC VOTRE VERSION. LORS DE LA LECTURE DU GUIDE DE L'UTILISATEUR, FAITES ATTENTION AUX CHIFFRES.

Consignes de sécurité générales

- Cet appareil ne peut être utilisé par les enfants âgés d'au moins 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant la connaissance et l'expérience requise qu'après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par les enfants doivent se faire sous la supervision d'un responsable.

AVERTISSEMENT: Pendant l'utilisation, cet appareil ainsi que ses autres parties deviennent chauds. Il faut éviter de toucher les parties chauffantes. Les enfants âgés de moins de 8 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance près de l'appareil.

AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne rangez pas des objets sur les surfaces de la plaque à cuisson.

AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

•Cet appareil ne doit pas être actionné par une minuterie externe ou par une télécommande séparée du système.

•Au cours de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants qui se trouvent dans le four.

•Pendant l'utilisation, les manches peuvent également devenir chaudes.
•N'utilisez pas les produits abrasifs ou des grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre du four ou toute autre surface puisqu'ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre ou la destruction de la surface.
•N'utilisez pas les nettoyeurs à vapeur pour laver votre appareil.

AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint avant d'effectuer le remplacement d'ampoule pour prévenir le risque de choc électrique.

ATTENTION: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent toujours être tenus à l'écart.

- La fabrication de votre appareil respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non qualifiés vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de l'appareil de quelque manière que ce soit.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et de la pression à gaz, tension et fréquence de l'électricité) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les conditions d'ajustement de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
- **ATTENTION:** Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et est à usage domestique. Il ne doit par conséquent pas être utilisé à d'autres fins. A titre d'exemple déconseillé, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur la manche.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Puisque la vitre peut se casser, vous devez faire attention de la gratter pendant le nettoyage. Evitez de frapper les accessoires sur la vitre.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou par tout technicien qualifié afin de prévenir tout danger.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir.

Avertissements d'installation

- N'utilisez l'appareil que lorsque l'installation est terminée.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant du remplacement ou de l'installation de l'appareil par un technicien non qualifié.
- Lorsque vous ouvrez l'emballage de l'appareil, rassurez-vous qu'il ne s'est pas endommagé pendant le transport.
- La fabrication de votre appareil respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.

- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non qualifiés vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de l'appareil de quelque manière que ce soit.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et de la pression à gaz, tension et fréquence de l'électricité) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les conditions d'ajustement de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
- **ATTENTION:** Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et est à usage domestique. Il ne doit par conséquent pas être utilisé à d'autres fins. A titre d'exemple déconseillé, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur la manche.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Puisque la vitre peut se casser, vous devez faire attention de la gratter pendant le nettoyage. Evitez de frapper les accessoires sur la vitre.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou par tout technicien qualifié afin de prévenir tout danger.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir.

Avertissements d'installation

- N'utilisez l'appareil que lorsque l'installation est terminée.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant du remplacement ou de l'installation de l'appareil par un technicien non qualifié.
- Lorsque vous ouvrez l'emballage de l'appareil, rassurez-vous qu'il ne s'est pas endommagé pendant le transport.
- En cas de défaut, n'utilisez pas cet appareil et contactez directement le service d'entretien agrée. Puisque les matériaux utilisés pour l'emballage (nylons, agrafeuses, polystyrène, ...) peuvent nuire aux enfants, ils doivent être jetés immédiatement.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige...
- Les matériaux entourant l'appareil (le boîtier) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre four, l'odeur des matériaux d'isolation et des éléments de chauffage se dégagera. Ainsi, avant d'utiliser votre four, faites le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la salle dans laquelle est installé l'appareil est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lors de l'ouverture de la porte du four, placez-vous en arrière pour éviter la chaude vapeur qui s'y dégage. Il peut y avoir des risques de brûlures.
- Ne placez pas les matériaux inflammables ou combustibles dans le four ou à proximité du four pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser les gants de cuisine pour retirer et remplacer les aliments dans le four.
- Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson avec des huiles fluides. En cas d'extrême chauffage, l'huile peut s'enflammer. Ne versez jamais de l'eau sur les flammes qui sont causées par de l'huile. Posez le couvercle de la marmite ou de la casserole qui a pris feu pour étouffer les flammes tout en veillant à éteindre l'appareil.
- Toujours poser les marmites au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle enseigne qu'ils ne puissent pas gêner.
- Si vous ne devez pas utiliser l'appareil pendant un bon bout, éteignez-le. Maintenez le système de commande central éteint. De même, veuillez fermer le robinet du gaz.
- Assurez-vous toujours que les boutons de commande de l'appareil sont toujours en position « 0 » lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

PARTIE 3 : PRÉPARATION POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

Ce four moderne, fonctionnel et pratique a été conçu avec des matériaux de première qualité, il saura vous satisfaire au mieux. Lisez cette notice où vous trouverez tous les conseils pratiques pour obtenir d'excellents résultas et n'avoir aucun problème dans le futur. Les informations ci-dessous sont nécessaires pour l'installation et les opérations de service. Ces informations doivent aussi être lues par le technicien qui va installer l'appareil.

CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIE POUR L'INSTALLATION DU FOUR

3.1. CHOIX DE L'ENDROIT D'INSTALLATION

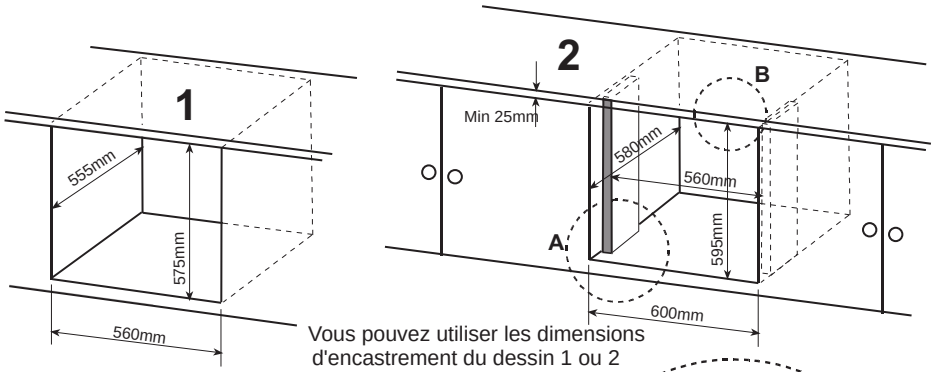
Vous devez considérer certains facteurs quand vous choisissez l'endroit où vous allez installer le four. Suivez les recommandations ci-dessous afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse!

- Quand vous choisissez l'endroit, il ne doit y avoir aucun matériau inflammable à proximité, comme des rideaux, des habits imperméables, etc., qui s'enflamment très rapidement.
- Le meuble ou sera positioné le four (ainsi que les meubles à proximité) doivent être fabriqués avec des matériaux résistant à des températures supérieures à 90ºC.

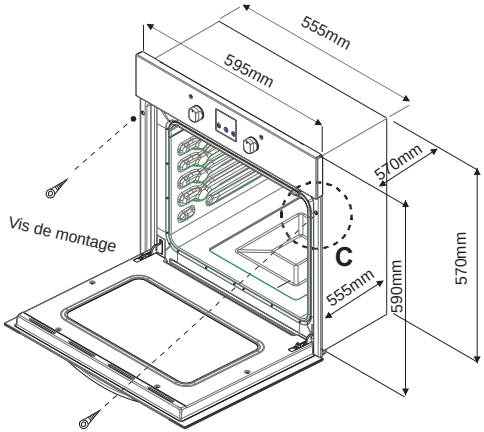
Pour faire une installation correcte, vous devez éviter le contact du four avec des parties électriques. L'installation du four près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur n'est pas recommandée. La performance des appareils mentionnés ci-dessus sera affectée à cause de la chaleur qui émane du four. Après avoir retiré le four de l'emballage, vérifiez si le four n'est pas endommagé. Si le four est endommagé, vous ne devez pas l'utiliser et vous devez contacter immédiatement le service après vente.

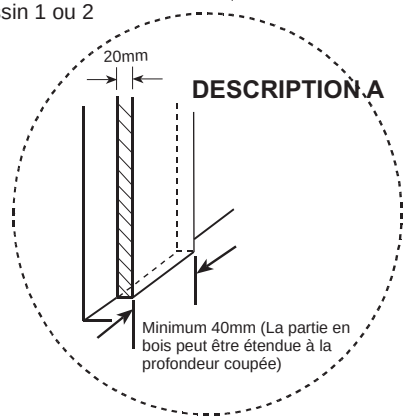
3.2. INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE

Taille des placards coupés

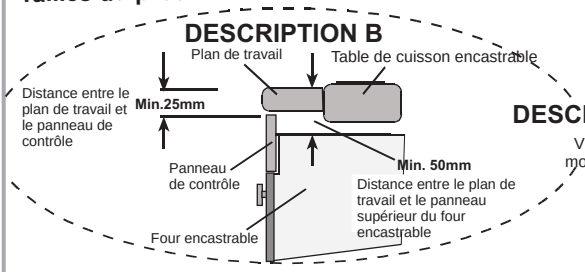


Vous pouvez utiliser les dimensions d'encastrement du dessin 1 ou 2





Tailles du produit


DESCRIPTION B
Plan de travail
Table de cuisson encastrable
Distance entre le plan de travail et le panneau de contrôle
Min.25mm
Panneau de contrôle
Min. 50mm
Distance entre le plan de travail et le panneau supérieur du four encastrable
Four encastrable

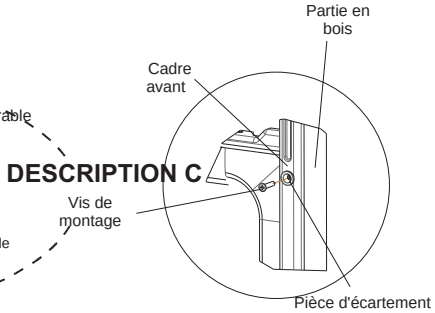


Figure 2

Insérez le four dans le meuble en le poussant (la base du meuble sur lequel sera posée le four doit impérativement être plane. Ouvrez la porte du four et mettez 2 vis dans les trous situés dans l'encadrement du four. Dès que l'encadrement du four est au contact du meuble, serrez les vis.

3.3. BRANCHEMENT ET SECURITE DU FOUR ENCASTRABLE

Vous devez suivre les instructions suivantes pendant le branchement :

- Le câble de terre (jaune/vert) doit être branché sur la vis qui a le symbole terre. Le branchement du câble d'alimentation doit être effectué selon la Figure n°3. S'il n'y a aucune prise de terre conforme aux normes en vigueur sur votre installation électrique existante, contactez votre électricien. La ligne électrique alimentant votre four à partir du compteur; doit obligatoiremet être équipée d'un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3mm (puissance 20A, type de fonctionnement à retardement)
- La prise de terre doit être au plus proche du four. Ne jamais utiliser de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec la surface chaude du produit.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après vente qui est seul habilité à le remplacer.
- Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation du type H05VV-F.
- Un branchement incorrect peut endommager l'appareil. Ce type de dommage ne sera pas couvert par la garantie.
- Ce four ne doit pas être installé sur une prise de courant avec une minuterie extérieure, un programmateur un système de commande à distance séparé.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant de 220-240V. Si le courant que vous utilisez n'a pas la même valeur que celle-ci, contactez immédiatement le service après vente.

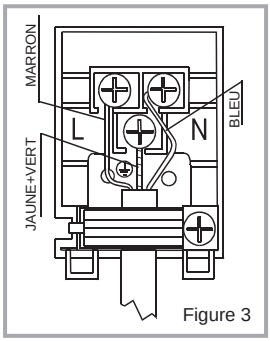


Figure 3

3.4. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES ET PRÉCAUTIONS

- Votre four a été conçu en respectant les normes de sécurité des appareils électriques. Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées par des techniciens qualifiés. Les opérations d'installation et de réparation qui ne respecteraient pas ces consignes peuvent être dangereuses.

- Les surfaces extérieures chauffent quand l'appareil est utilisé. Les éléments qui chauffent la surface intérieure du four et la vapeur qui est évacuée sont extrêmement chauds. Ces éléments seront chauds pendant un certain temps même si le four est arrété. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.

- Pour cuisiner dans votre four, vous devez régler les manettes de fonction et de de température ainsi que le programmateur, sinon le four ne fonctionnera pas.

- Quand la porte du four est ouverte, ne placez rien sur celle-ci. Vous pouvez déséquilibrer le four ou casser la porte.

- Débranchez le four quand il n'est pas utilisé.

- Protégez votre four contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière etc...

PARTIE 4 : UTILISATION DU FOUR

4.1.3 Utilisation du four

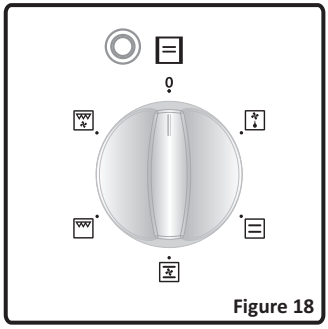


Figure 18

Bouton de contrôle de la fonction du four:

Pour sélectionner les fonctions du four. Explication dans la partie suivante, tableau 1. Vous devez régler le bouton de sélection de fonction et le bouton du thermostat sur une température de votre choix. Sinon la fonction sélectionnée ne fonctionnera pas.

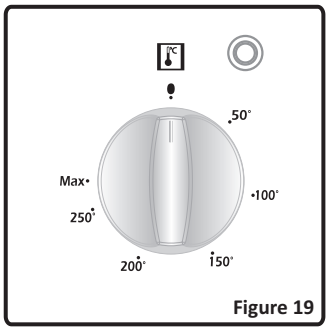


Figure 19

Bouton du thermostat du four:

Pour activer les boutons de contrôle de la fonction du four. La température réglée s'affiche à l'écran. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat coupera le circuit et la lumière de ce thermostat s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur indiquée. Le thermostat se branchera de nouveau et la lumière du thermostat s'allumera.

Fonctions du four

	Fonction de cuisson statique

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et les éléments de chauffage inférieur et supérieur commenceront à fonctionner.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure ainsi une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes, et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de faire la cuisson sur un four à la fois pendant l'utilisation de cette fonction.

Fonction de décongélation

Les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur commence à fonctionner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments congelés et mettez-les dans le four au-dessus d'une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé d'installer une plaque de four sous l'aliment en décongélation afin de recueillir l'eau accumulée produite par la glace fondante. Cette fonction ne vous permettra ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permettra uniquement de les décongeler.

Fonction Gril

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril commencera à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utiliser les étagères supérieures du four. Brosser légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190^{0}C.

Fonction de ventilation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs commenceront à fonctionner.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce à l'élément chauffant inférieur et supérieur qui se trouve à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, qui donnera un léger effet de gril à l'aliment. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Fonction du gril et du ventilateur

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril et le ventilateur commenceront à fonctionner.

Cette fonction est idéale pour les aliments plus épais pendant le gril. Utiliser les étagères supérieures du four. Brosser légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse.

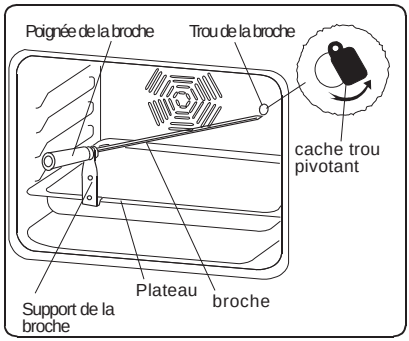
Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190^{0}C.

RECETTES	TURBO (CHALEUR TOURNANTE)			SOLE-VOUTE			SOLE-VOUTE-CHALEUR BRASSEE			GRILL		
	Position du thermostat. (°C)	*Position de la grille*	*Période de cuisson (min)*	*Position du thermostat. (°C)*	*Position de la grille*	*Période de cuisson (min)*	*Position du thermostat. (°C)*	*Position de la grille*	*Période de cuisson (min)*	*Position du thermostat. (°C)*	*Position de la grille*	*Période de cuisson (min)*
Mille-feuilles	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Gâteau	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Biscuit	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Boulettes de viande grillée										200	4	10 - 15
Aliment aqueux	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Poulet				200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Côtelette										200	3 - 4	15 - 25
Bifteck										200	4	15 - 25
Gâteau cuit avec deux plaques	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Pâte cuite avec deux plaques	170 - 190	1 - 4	35 - 45									

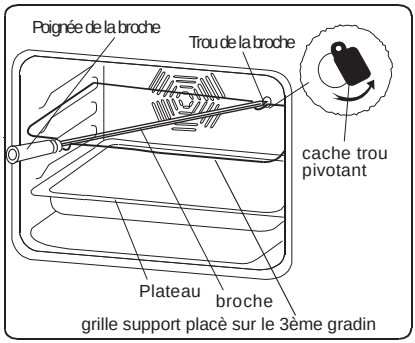
* Utiliser le tournebroche....

Fonction Tourne broche

Retirez les fourchettes de la broche en dévissant les vis et piquez la broche dans la volaille. Replacez ensuite les fourchettes en les glissant sur la broche et piquez-les dans la volaille. Resserrez les vis. Avant d'effectuer les opérations suivantes, assurez-vous que ni le four ni la fonction tourne broche ne fonctionne. Insérez la lèchefrite au deuxième gradin, et placez le support de la broche de façon à le fixer dans les trous prévus dans la lèchefrite (comme sur la figure ci-contre). Certains modèles sont équipés d'une grille en guise de support de broche, et non d'un support de broche fixé sur une lèchefrite. Dans ce cas, la lèchefrite peut être placée au premier gradin, et il suffit de placer la grille de support au troisième gradin.
Avant d'insérer la pointe de la broche dans le trou prévu à cet effet dans la paroi arrière du four, faites pivoter la petite pièce de métal qui le cache et regardez où se trouve le trou. Insérez la pointe de la broche dans le trou et fixez solidement l'autre extrémité de la broche à son support ou à la grille de support. Vérifiez également que la pointe de la broche est solidement insérée dans le trou.
Pendant le rôtissage, la poignée plastique de la broche doit être enlevée et la porte du four doit être maintenue fermée.



Modèle avec support sur plateau



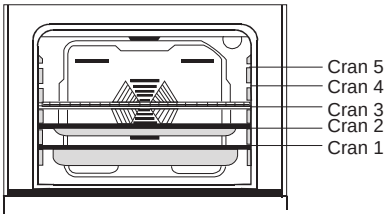
Modèle avec support sur grille

Veillez à ce que le four ne soit pas allumé pendant ces opérations.

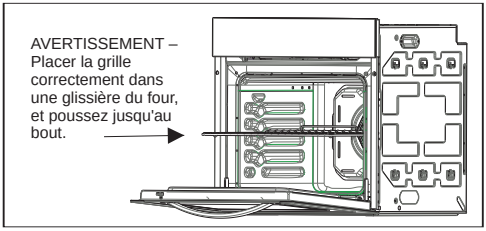
Accessoires du four

Votre four est livré (suivant modèle) avec des plaques, lèchefrites, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plaques à four spéciales adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce. Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation possible du produit. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu.
Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés.

Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur, ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage.
La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les transferts de chaleur.
Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat, et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent. Si vous vous servez du gril dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis avec la plaque correspondante (si votre matériel comprend ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille : placez une lèchefrite sur l'un des deux gradins du bas pour recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite. Attention, ne jamais poser la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four Quand vous utilisez le gril, utilisez les gradins 3 et 4 et huilez la grille pour que les aliments à griller ne collent pas à la grille.



Grille : Utilisée pour la fonction grill ou pour yposer divers récipients autres que la lèchefrite de cuisson.
Lèchefrite à petit fond : Utilisé pour la cuisson de pâtisserie telle que les flans, etc.
Lèchefrite à grand fond : Utilisé pour les cuissons lentes.



PARTIE 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

5.1 Nettoyage

Assurez-vous que toutes les manettes de commande soient éteintes et que l'appareil est froid avant d'effectuer le nettoyage.

Important : débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas des crèmes caustiques, des poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces.

Utilisez des produits en crème ou liquides qui ne contiennent pas ces particules. Au cas où les excédents de liquides ayant coulé dans votre four brûleraient, l'émail pourrait être abîmé.
Nettoyez immédiatement les liquides ayant coulé. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.

Nettoyage de l'intérieur du four

Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Ne pas nettoyer avec des nettoyants secs ou en poudre.

Pour un nettoyage complet, vous pouvez utiliser la fonction pyrolyse, après avoir enlevé préalablement tous les résidus alimentaires et tous les accessoires (grille, lèche frite, récipient, etc.)

5. 2 Entretien

Changement de l'ampoule
Le remplacement de l'ampoule du four doit être effectué par un technicien agréé.
Débranchez le four et vérifiez qu'il est froid. Retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, Type E14) à la place de l'ancienne ampoule. Remettez le couvercle en verre de la lampe en plac

PARTIE 6 : SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

Si le four ne fonctionne pas :
- Vérifiez que le four est bien branché
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, celui-ci n'est pas sur la position « Manuelle »
- Pour les modèles équipés d'un programmateur, celle-ci n'est peut être pas réglée.

Si le four ne chauffe pas :
- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de thermostat du four.

Si la lampe intérieure ne s'allume pas :
- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications fournies ci-dessus.

Cuisson (si la voûte et la sole ne cuisent pas de manière identique) :
- Contrôlez les emplacements des grilles, le temps de cuisson et la position du thermostat

Si vos problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après vente

6.2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transporter le four, gardez l'emballage original du produit et transportez-la dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que la lèche frite et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four au cours du transport. Scotchez également la porte du four aux parois latérales.
Si vous n'avez pas l'emballage original :
Prenez des mesures afin de protéger les surfaces externes (verre et surfaces peintes) du four contre les éventuels coups.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

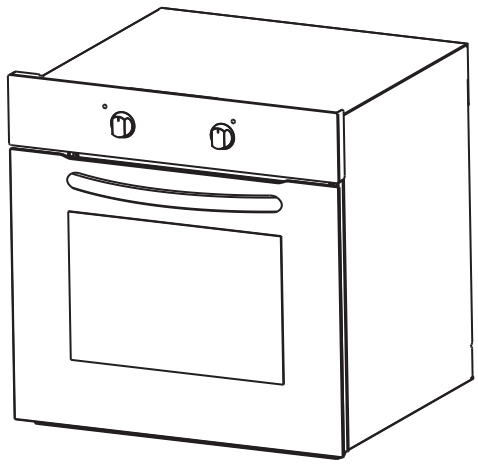
Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

TECHWOOD

EBA Multi 5X ST / BAIX

NL

INGEBOUWDE OVEN
GEBRUIKSHANDLEIDING EN INSTALLATIE INSTRUCTIES

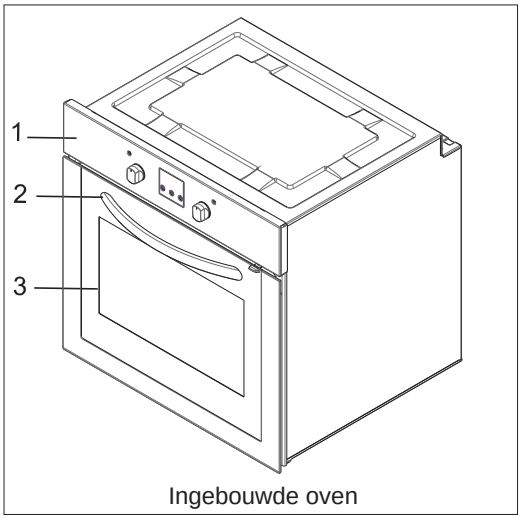


Beste klant,
Dank u voor uw aankoop van een ***Proline*** *Ingebouwde oven*
De veiligheidsmaatregelen en aanbevelingen in deze instructies gelden voor uw veiligheid en die van anderen.
Ze bieden ook een mogelijkheid om alle functies van uw toestel optimaal te gebruiken.
Bewaar dit boekje in een veilige locatie. Het kan handig zijn in de toekomst, voor u zelf of anderen indien u twijfels hebt over de bediening.
Dit apparaat mag enkel worden gebruikt voor het voorbestemde gebruik, m.a.w. voor het huishoudelijk bereiden van eetwaren. Ieder ander gebruik moet worden beschouwd als ongeschikt en daarom gevaarlijk.
De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af bij schade veroorzaakt door ongepast of incorrect gebruikt van het apparaat.

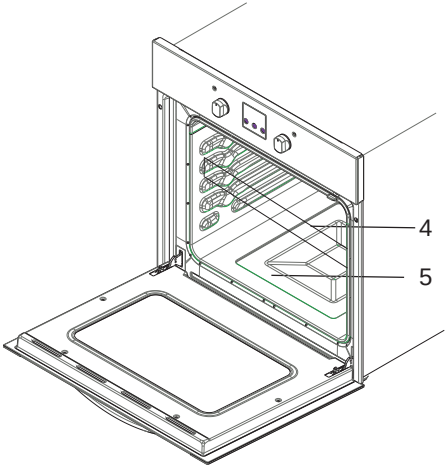
Inhoudsopgave

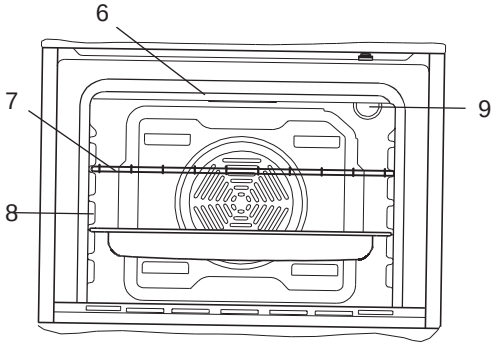
1- Voorstelling en afmetingen van het product
2- Waarschuwingen
3- Voorbereiding voor installatie en gebruik
4- Het gebruik van de oven
5- Schoonmaak en onderhoud van uw product
6- Dienst en transport

DEEL 1: Voorstelling en afmetingen van het product



Ingebouwde oven





LIJST VAN ONDERDELEN:

1- Bedieningspaneel
2- Handvat
3- Ovendeur
4- Diepe schotel
5- Verwarmingselement onderaan (achter de plaat)
6- Verwarmingselement bovenaan (achter de plaat)
7- Dradenraster
8- Rekken
9- Ovenlicht

DEEL 2: WAARSCHUWINGEN

LEES DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG EN VOLLEDIG VOOR U UW FORNUIS IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE VOOR EEN EVENTUELE RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

DEZE HANDLEIDING IS GEMAAKT VOOR MEER DAN ÉÉN MODEL. HET IS MOGELIJK DAT SOMMIGE FUNCTIES DIE IN DEZE HANDLEIDING WORDEN BESPROKEN NIET AANWEZIG ZIJN OP UW APPARAAT. LET OP DE UITDRUKKINGEN MET AFBEELDINGEN TIJDENS HET LEZEN VAN DE HANDLEIDING.

Algemene veligheidswaarschuwingen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een verminderd fysieke, gevoelsmatige of mentale vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht of instructies staan met betrekking tot het gebruik van het apparaat op een veilige wijze en zij de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet spleen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden zonder toezicht.
- WAARSCHUWING:Het apparaat en de toegankelijke onderdelen warmen op tijdens het gebruik. Men dient er zorg voor te dragen geen warme elementen. Kinderen van minder dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: laat geen voorwerpen op de kookoppervlakten staan.
- WAARSCHUWING: Als de oppervlakte gebarsten is, moet u het toestel uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.

- Bij kookplaten is het toestel niet bedoeld voor werking met een externe timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening
- Het toestel warmt op tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen geen warme elementen in de oven aan te raken.
- Tijdens het gebruik kunnen de handvaten die bij normaal gebruik worden vastgehouden opwarmen.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de het glas en andere oppervlakten van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de oppervlakte.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- LET OP: Toegankelijke delen kunnen warm zijn wanneer de grill in gebruik is. Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.

- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en reglementeringen.
- De onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. De installatie en reparaties die worden uitgevoerd door niet geautoriseerde techniekers kan risico's inhouden. Het is gevaarlijk de specificaties van het apparaat op welke wijze dan ook te wijzigen.
- Voor de installatie moet u controleren of de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de instelling van het toestel compatibel zijn De instellingen voor dit toestel worden vermeld op het label.
- LET OP: Dit apparaat is enkel bedoeld voor voedselbereidingen en huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving.
- Til het apparaat niet op of verplaats het niet door aan het handvat te trekken.
- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u opletten tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Vermijd het slaan of kloppen op het glas met accessoires.
- U moet erop toezien dat netsnoeren niet geklemd raken tijdens de installatie. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder risico uit te sluiten.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.

Waarschuwingen bij de installatie
- U mag het apparaat niet in gebruik nemen voor de installatie volledig is afgewerkt.
- Het toestel moet gemonteerd en in werking gesteld worden door een geautoriseerde technicus. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enige schade die veroorzaakt kan worden door een incorrecte plaatsing en opgesteld door niet-erkend personeel.
- Als u het apparaat uitpakt, moet u er op letten dat het niet werd beschadigd tijdens het transport. Als u een defect waarneemt, mag u het apparaat niet in gebruik nemen maar moet u onmiddellijk de erkende onderhoudsdienst waarschuwen. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, polystyreen, … etc.) kunnen schadelijke effecten veroorzaken aan kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm het apparaat tegen atmosferische invloeden. Stel het bloot niet aan de zon, regen, sneeuw, poeder, etc
- Het materiaal rond het apparaat (kast) moet een temperatuur van min 100°C kunnen weerstaan.

Tijdens het gebruik
- Als u de oven de eerste maal inschakelt, kunt u een geurtje opmerken van de isolatiematerialen en de verwarmingselementen. Om die reden moet u de oven voor de ingebruikname gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten draaien. U moet de omgeving waarin de oven wordt geïnstalleerd moet gelijktijdig ook correct worden geventileerd.
- De externe en interne oppervlakten van de oven warmen op tijdens gebruik. Wanneer u de ovendeur opent, moet u een stap terugnemen om de hete stoom te vermijden die ui de oven komt. Er bestaat een risico op brandwonden.
- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Gebruik steeds keukenhandschoenen om etenswaren te verwijderen uit of te verplaatsen in de oven.

- Blijf in de buurt van het kookfornuis wanneer u met vaste of vloeibare oliën kookt. Deze kunnen in brand schieten bij extreme temperaturen. Giet nooit water op vlammen die ontstaan uit olie. Denk de pan af met het deksel om de vlammen te verstikken. Schakel het fornuis uit.
- Indien u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt, schakel het dan uit. Laat de hoofdschakelaar uitgeschakeld. Wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, moet u de gaskraan uitgeschakeld houden.
- Let er op dat de bedieningstoetsen van het apparaat steeds op ”0” (stop) staat als het fornuis niet wordt gebruikt.
- De laden hellen wanneer u ze verwijdert. Zorg ervoor dat geen warme vloeistof kan spatten.
- Als de deur of de lade van de oven geopend is, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het apparaat uit evenwicht brengen of het deksel breken
- Plaats geen zware, ontvlambare of brandbare zaken (zoals nylon, plastic zakken, papier, vodden....etc) in de onderste lade. Inclusief kookgerief met plastic accessoires
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kledij van het apparaat of de handvaten.

Tijdens het schoonmaken en onderhoud
- Schakel het toestel uit voor het schoon te maken of te onderhouden. U kunt dit doen nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld of de hoofdschakelaar hebt uitgeschakeld.
- U mag de bedieningstoetsen niet verwijderen om ze schoon te maken.

VOOR DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN HET APPARAAT RADEN WE AAN DAT U STEEDS DE ORIGINELE DELEN GEBRUIKT EN DAT U UITSLUITEND BEROEP DOET OP ONZE ERKENDE TECHNICI IN GEVAL VAN NOOD.

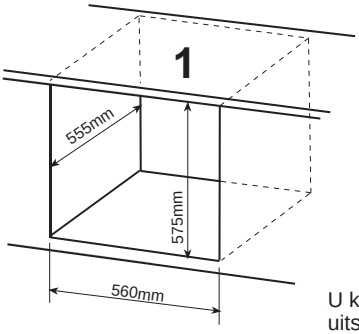
DEEL 3: INSTALLATIE EN VOORBEREIDINGEN VOOR GEBRUIK

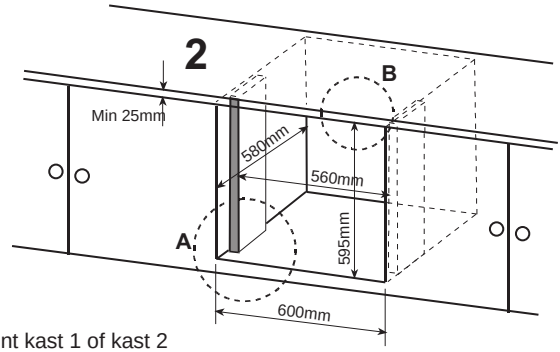
Gefabriceerd met onderdelen en materialen van de beste kwaliteit, deze moderne, functionele en praktische oven voldoet aan al uw behoeften. Zorg ervoor de handleiding te lezen om geslaagde resultaten te bereiken en geen problemen te ervaren in de toekomst. De hieronder vermelde informatie bevat regels die noodzakelijk zijn voor de correcte positionering en service bewerkingen. Het is essentieel dat ze worden gelezen, in het bijzonder door de technicus die het apparaat zal plaatsen.

NEEM CONTACT OP MET DE GEAUTORISEERDE DIENST VOOR DE INSTALLATIE VAN UW OVEN!

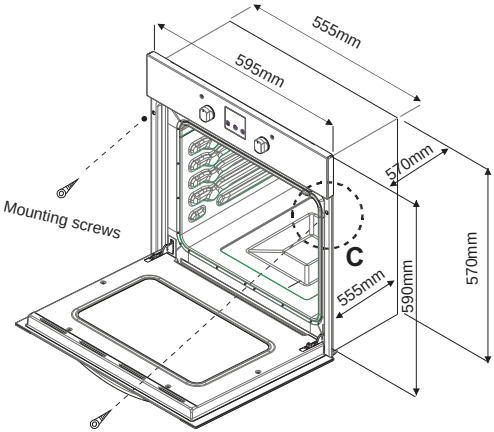
3.2. INSTALLATIE VAN DE INGEBOUWDE OVEN

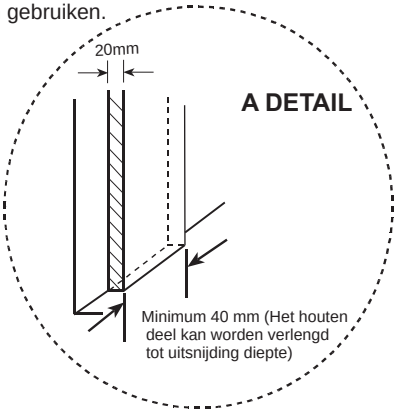
Kast uitsnijding afmetingen



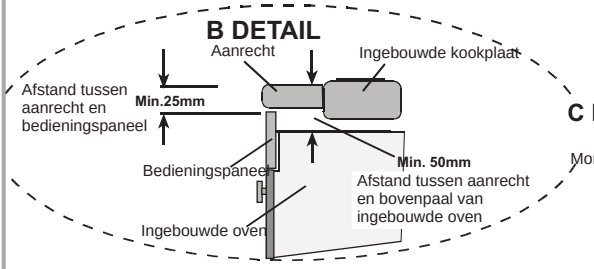


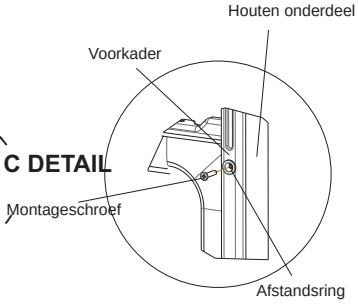
U kunt kast 1 of kast 2
uitsnijding afmetingen gebruiken.





Afmetingen van het product





Voer de oven in de kast door ze voorwaarts te duwen. Open de ovendeur en voer 2 schroeven in de openingen in het oven frame. Wanneer het frame van het product in contact komt met de kast, moet u de schroeven aandraaien.

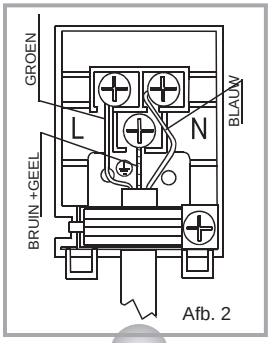
De afmetingen en het materiaal van de kast waarin de oven wordt geïnstalleerd moet correct zijn en bestand tegen temperatuurstijgingen. In een correcte installatie moet contact met elektrische of geïsoleerde onderdelen worden voorkomen. Isolerende onderdelen moeten zodanig worden aangebracht dat ze niet kunnen worden verwijderd met werktuigen. De installatie van het apparaat in de buurt van een koelkast of diepvriezer wordt afgeraden. Zo niet, worden de prestaties van de voornoemde apparaten negatief beïnvloed door de uitgestraalde warmte. Nadat u uw oven uit de verpakking hebt verwijderd, moet u zich ervan vergewissen dat de oven niet wordt beschadigd. Indien u verdenkt dat het apparaat beschadigd is, mag u het niet gebruiken; u moet onmiddellijk contact opnemen met de geautoriseerde dienst.

3.3. BEDRADING EN VEILIGHEID

De onderstaande instructies moeten absoluut worden nageleefd tijdens de bedrading:

- De aardingkabel moet worden aangesloten met de schroef met de aarding markering. De aansluiting van de voedingkabel moet worden uitgevoerd zoals weergegeven in afbeelding 2. Indien er geen conforme geaarde uitgang aanwezig is in de omgeving van de installatie moet u een gekwalificeerde elektricien inroepen om een dergelijke uitgang te installeren.
- De geaarde uitgang moet zich in de buurt van het apparaat bevinden. Gebruik nooit een verlengsnoer.
- De voedingkabel mag niet in contact komen met de warme oppervlakte van het product.
- Indien de voedingkabel beschadigd is, moet u een geautoriseerde dienst inroepen. De kabel moet worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.
- De bedrading van het apparaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien met een H05VV-F type voedingkabel.
- Incorrecte bedrading kan het apparaat beschadigen. Dergelijke schade wordt niet gedekt door de garantie.
- Het apparaat is ontworpen voor aansluiting op een 220-240V voeding. Controleer dat de spanning op het naamplaatje rechts binnenin de ovendeur overeenstemt met uw lokale elektriciteitstoevoer voor u de oven de eerste maal inschakelt.

De fabrikant aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid van welke aard dan ook met betrekking tot schade of letsels als resultaat van de niet-naleving van de veiligheidsinstructies of gebruik van een incorrecte voeding.



Afb. 2

3.4. ALGEMENE WAARSCHUWING EN VOORZORGSMAATREGELEN

- Uw apparaat wordt geproduceerd conform met de relevante veiligheidsinstructies voor elektrische apparaten. Onderhoud en reparatiewerken mogen uitsluitend worden uitgevoerd door geautoriseerde onderhoudstechnici door de firma van de fabrikant. Installatie en reparatiewerken die worden uitgevoerd zonder de regels te observeren, kan gevaarlijk zijn.

- De externe oppervlakten warmt op wanneer uw apparaat wordt ingeschakeld. De elementen die de interne oppervlakte van de oven opwarmen en de stoomuitgangen worden uitzonderlijk warm. Deze secties behouden hun warmte gedurende een bepaalde periode, zelfs als het apparaat wordt uitgeschakeld. Raak de warme oppervlakten nooit aan. Houd kinderen uit de buurt.

- Om eten te bereiden in uw oven moeten de oven functie en temperatuurinstelling bedieningstoetsen worden bijgeregeld. Zo niet, zal de oven niet werken.

- Wanneer de ovendeur geopend is, mag u er niets op plaatsen. U mag het evenwicht van het apparaat niet verstoren of de deur breken.

- U moet de stekker uit het stopcontact verwijderen als het apparaat niet in gebruik is.

- Bescherm uw apparaat tegen atmosferische invloeden. Stel de oven niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, stof, etc.

DEEL 4: HET GEBRUIK VAN DE OVEN

4.1 HET GEBRUIK VAN HET OVENGEDEELTE VAN HET APPARAAT

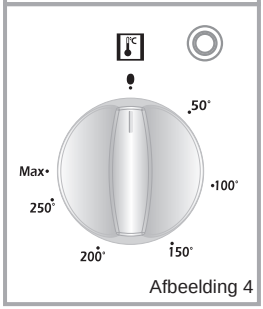
Ovenfunctie bedieningsknop:

Deze bedieningsknop dient om de ovenfuncties te selecteren (Afbeelding 3).
Beschreven in het volgende deel en in tabel 1. U moet de functieselectie bedieningstoets en de oven temperatuurbediening aanpassen aan temperatuurwaarde.
Zo niet, zal de ovenfunctie die u geselecteerd hebt niet werken.

Afbeelding 3

Oven thermostaatknop:

Deze bedieningsknop dient om de temperatuur in te stellen (Afbeelding 4).
Indien de temperatuur in de oven de door u gekozen waarde bereikt, zal de thermostaat het circuit onderbreken en het thermostaatlichtje gaat uit. Indien de temperatuur lager is dan de ingestelde waarde, schakelt de thermostaat aan en het thermostaatlichtje begint te branden.



Afbeelding 4

Fonction de décongélation

Les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur commence à fonctionner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments congelés et mettez-les dans le four au-dessus d'une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé d'installer une plaque de four sous l'aliment en décongélation afin de recueillir l'eau accumulée produite par la glace fondante. Cette fonction ne vous permettra ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permettra uniquement de les décongeler.

Fonction Gril

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril commencera à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utiliser les étagères supérieures du four. Brosser légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190^{0}C.

Fonction de ventilation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs commenceront à fonctionner.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce à l'élément chauffant inférieur et supérieur qui se trouve à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, qui donnera un léger effet de gril à l'aliment. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Fonction du gril et du ventilateur

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril et le ventilateur commenceront à fonctionner.

Cette fonction est idéale pour les aliments plus épais pendant le gril. Utiliser les étagères supérieures du four. Brosser légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190^{0}C.

Grill en ventilatorfunctie

De thermostaat en waarschuwingslichten van de oven worden ingeschakeld en het grill verwarmingselement en de ventilator beginnen te werken.

Deze functie dient om dikkere etenswaren te grillen. Gebruik de bovenste laden van de oven. Wrijf de draadrooster met lichtjes in olie om te voorkomen dat etenswaren aan de rooster blijven plakken. Plaats de etenswaren in het midden van de rooster. Plaats steeds een schotel onder etenswaren om druppende olie of vet op te vangen.

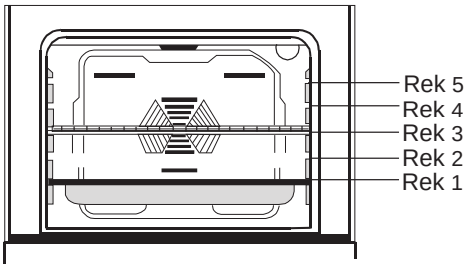
Waarschuwing: Tijdens het roosteren, moet de deur worden gesloten en de oventemperatuur moet worden ingesteld op 190°.

GERECHTEN	ONDER-BOVEN			VENTILATOR BOVEN-ONDERAAN			GRILL		
	Thermostaat pos.(°C)	*Rek pos.*	*Bereidingstijd (dk)*	*Thermostaat pos.(°C)*	*Rek pos.*	*Bereidingstijd (dk)*	*Thermostaat pos.(°C)*	*Rek pos.*	*Bereidingstijd (dk)*
Gebak	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Cake	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Koekjes	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Gegrilde gehaktballen							200	4	10 - 15
Water eetwaren	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Kip	200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Karbonade							200	3 - 4	15 - 25
Biefstuk							200	4	15 - 25
2-lagen cake									
2-lagen gebak									

* Braden met kippenspit

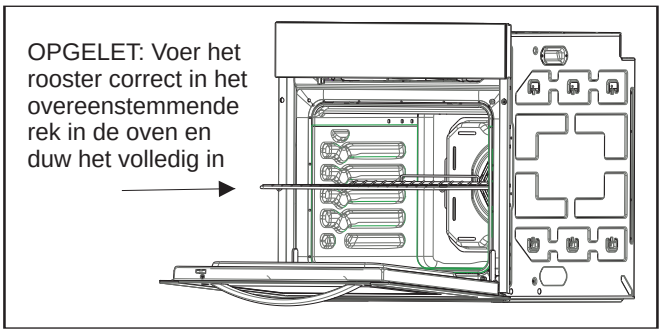
4.6. ACCESSOIRES GEBRUIKT IN DE OVEN

Indien de te koken eetwaren de ovenschaal niet volledig bedekken, indien de eetwaren of de gebruikte schaal voor de sappen van de eetwaren op te vangen uit de diepvriezer komen, kan de vorm van de schaal, wegens de hoge temperatuur tijdens het kook- of braadproces, vervormen. Dit is normaal. Plaats geen glazen schotel of container in een koude omgeving onmiddellijk na de bereiding in de oven. Plaats ze niet op koude en natte oppervlakten. Plaats ze op een droge doek en zorg ervoor dat ze langzaam afkoelen. Anders kan het de glazen schaal of houder barsten. Als u wilt grillen in uw oven raden we aan de roosterschotel te gebruiken die met het product wordt geleverd. Zo zal het druipen en gespetter van olie de binnenkant van de oven niet bevuilen. Indien u de grote grilschaal gebruikt, plaats dan een blad in de lagere schabben om zo de opeenstapeling van oliën te vermijden. Om het schoonmaken te vergemakkelijken, plaats ook wat water op de schotel. Tijdens het grillen, gebruikt u de 3de of 4de rek en breng wat olie aan op de grill zodat er geen eetwaren aan de gril blijven kleven.



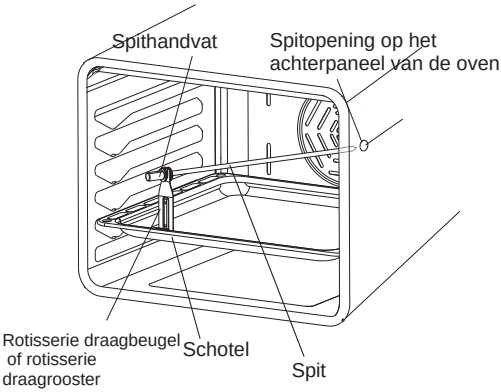
Draadrooster: Gebruikt om te grillen of om andere houders dan de kookschotels op te plaatsen.

Roosterschotel: Gebruikt om stoofschotels te bereiden.



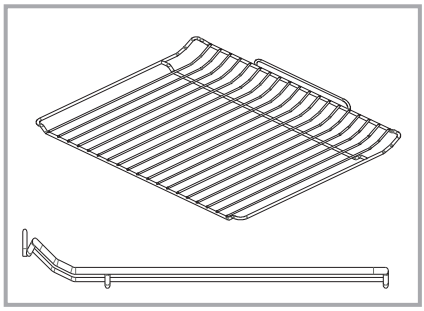
Rotisserie

Verwijder de klemmen van het spit door de schroeven los te draaien en steek het spit in de kip. Monteer daarna de klemmen door ze op het spit te schuiven en steek de klemmen in de kip. Draai de schroeven aan. Voor u begint te roosteren, moet u ervoor zorgen dat de oven en rotisserie functies zijn uitgeschakeld. Plaats de schotel op de tweede lade en plaats de rotisserie draagbeugel voor het spit in de openingen op het rek zoals weergegeven in de afbeelding. Bepaalde producten kunnen uitgerust zijn met een rooster dragend accessoire in de plaats van de rotisserie draagbeugel.



Geplaatst op de eerste lade. In dit geval moet u het draagrooster op de derde lade plaatsen. Plaats de punttip van het spit in de opening in het achterpaneel van de oven en de draagbeugel van het spit op de rotisserie draagbeugel of rotisserie draagrooster. Zorg er ook voor dat de tip van het spit correct is aangebracht in de opening. Tijdens de rotisserie mag het handvat van het spit niet worden gemonteerd en de ovendeur moet worden gesloten.
OPMERKING: Het maximumgewicht voor het spit is 4,0kg.

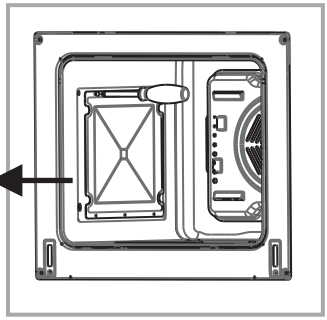
Anti-kantelen draad



- Om het rooster correct aan te brengen in de holte plaatst u het op een rek en u duwt het rooster volledig op zijn plaats.
- De anti-kantelen draad moet in de holte worden geplaatst.

Verwijdering van het katalytisch paneel

Verwijder de G-schroeven op ieder katalytisch paneel met emaillaag.



DEEL 5: SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD VAN UW OVEN

5.1. SCHOONMAKEN

Voor u uw oven schoonmaakt, moet u controleren dat alle bedieningstoetsen zijn uitgeschakeld en uw apparaat is afgekoeld. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
Gebruik geen schoonmaakmiddelen met deeltjes die de email en geverfde onderdelen kunnen beschadigen van uw oven. Gebruik schuimende of vloeistof schoonmaakmiddelen die geen deeltjes bevatten. Bijtende stoffen, schurende schoonmaakmiddelen, ruwe staalwol of harde werktuigen kunnen de oppervlakte van de oven beschadigen. U mag deze niet gebruiken. Indien overtollige, brandende vloeistoffen over uw oven worden gemorst, kan dit het email beschadigen. U moet alle gemorste vloeistoffen onmiddellijk schoonmaken. Gebruik geen stoomreinigers om de oven schoon te maken.

De oven binnenin schoonmaken
Zorg ervoor de stekker van de oven uit het stopcontact te verwijderen voor u hem schoonmaakt. U bereikt de beste resultaten als u de oven binnenin schoonmaakt als de oven een beetje warm is. Wrijf uw oven schoon met een zachte doek bevochtigd met zeepwater na ieder gebruik. Wrijf daarna opnieuw schoon, dit maal met een natte doek, en wrijf hem dan droog. Voor producten met katalytisch email frames hoeft u de achter- en zijwanden van het interne frame niet schoonmaken. Als u oven roestvrij stalen oppervlakten hebt, raden we aan een schoonmaakmiddel te gebruiken die specifiek werd ontworpen voor roestvrij stalen oppervlakten.

5.2. ONDERHOUD

Het ovenlampje vervangen

Het wordt aanbevolen dat u deze bewerking overlaat aan een gekwalificeerde elektricien. Schakel de oven eerst uit en vergewis er u van dat hij is afgekoeld. Nadat u het deksel voor het lampje hebt verwijderd, kunt u het lampje verwijderen. Voer het nieuwe lampje, bestand tegen 300°C (25 Watt E14 basis), correct aan. Breng daarna het beschermende glas van het lampje opnieuw aan. Daarna kunt u uw oven opnieuw gebruiken.

DEEL 6: DIENST EN TRANSPORT

6.1. VEREISTEN ALSVORENS DE DIENST TE CONTACTEREN

Indien de oven niet werkt:

De oven kan uitgeschakeld zijn, er was een black-out. Bij modellen met een timer kan de tijd niet afgesteld zijn.

Indien de oven niet opwarmt:

De temperatuur is mogelijk niet ingesteld op de temperatuurregelaar van de oven.

De binnenverlichting werkt niet:

De elektriciteit moet worden nagekeken. De lampjes moeten worden nagekeken. Als ze defect zijn, kunt u ze vervangen zoals aangegeven in de gids.

Koken (als de verwarmingselementen boven- en onderaan niet gelijkmatig koken);

Kijk de plaats van de schabben, kooktijd en temperatuurwaarden volgens de gebruikshandleiding na.

Behalve deze regels, als u nog steeds problemen ondervindt met het product, kunt u contact opnemen met de "Geautoriseerde dienst".

Het symbool op het produkt of op de verpakking wijst erop dat dit produkt niet als huishoudelijk afval mag behandeld worden. In plaats daarvan moet het aan het verzamelpunt voor recyclage van elektrisch en elektronische toestellen gegeven worden. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recyclage van dit product kunt u contact opnemen met uw lokale autoriteit, uw huishoudelijk afvalverwerkingsdienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

52137996 01/14